

SUD OUEST Gourmand

LE MAGAZINE DES SAVEURS D'ICI

LE CÈPE

une quête,
une philosophie

DOUCEURS SUCRÉES

d'Angoulême

Qu'est-ce qu'un

plat populaire?

avec Michel Guérard



Pays basque

Eric Ospital : la lignée
d'une charcuterie familiale

Talence (33)

Younesse Bouakkaoui :
portrait à la lettre

Saubion (40)

Luxe et sérénité
aux Échasses

**SUD
OUEST**
www.sudouest.fr



PÉRIGUEUX
SALON
INTERNATIONAL
DU LIVRE
gourmand

25, 26 & 27
NOVEMBRE
2016

"tables de France"

CREDITS PHOTOS : CYRIL BERNARD ET ASSOCIATION CLAP



AVEC PHILIPPE ETCHEBEST,
PRÉSIDENT D'HONNEUR



AU MENU

3 jours

3500 m2 dédiés aux livres et aux saveurs

20 000 visiteurs - 6 libraires

80 éditeurs - 2 prix littéraires

120 chefs et auteurs présents

3 expositions et concours

8 débats et tables rondes

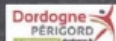
32 auteurs- express

15 cours de cuisine,

stages, ateliers...

16 démonstrations gastronomiques

RETROUVEZ NOUS SUR LIVRE-GOURMAND.COM ET SUR FACEBOOK



Saveurs

d'ici

Ventre de veau, une recette
de Jean-Pierre Xiradakis.
PHOTO CLAUDE PRIGENT

En lançant l'idée de réinventer un plat populaire à l'occasion de la deuxième édition du concours impertinent de cuisine Terre de génie (1), Michel Guérard nous invite à puiser au plus profond de nous-même. Qu'est-ce qu'un plat populaire sinon l'évocation de notre identité ? Celle qui se crée dans le secret des cuisines familiales comme dans le partage des repas de fête de village et des bistrots bruyants.

Dans la région, le plat populaire compte ses stars : la garbure béarnaise, l'axoa, la piperade et le poulet basquaise, la tourtière et le pastis du Lot-et-Garonne et des Landes, l'entrecôte et la lamproie à la bordelaise, les moins connues mique du Périgord ou jonchée charentaise...

La liste est longue, elle est faite de nos souvenirs, de nos appartenances à un territoire, à ses produits et à ses modes de vie. Cette cuisine est simple mais de goût exceptionnel ; elle est une cuisine du temps, celle des cuissons lentes et des histoires à léguer. Elle est celle de tous les jours, économique, roborative, copieuse.

Elle est aussi en passe de devenir un mythe. Si elle n'est pas emprisonnée et

édulcorée en conserve, elle survit parfois dans une gastronomie domestique – vive les samedis de marché ! – ou se dissimule dans quelques brasseries résistantes. Elle vit plus dans la mémoire de grand-mères idéalisées que dans le réel du quotidien. Son sauvetage aurait pourtant des vertus. Il nous rapprocherait des produits de proximité, nous donnerait des occasions de vivre ensemble, nous éduquerait au goût et aux techniques culinaires simples. Retrouver la cuisine populaire serait reprendre la main sur notre patrimoine. Son retour nous rendrait surtout plus curieux. Car apprendre à aimer son environnement gustatif ne nous donne-t-il pas l'envie d'explorer toutes les saveurs du monde ?

Marie-Luce Ribot

(1) Chefs, jeunes en formation, amateurs, participez au concours impertinent de cuisine Terre de génie. La finale aura lieu pendant Bordeaux S.O Good, du 18 au 20 novembre. Lisez notre dossier pages 8 à 17 et rendez-vous sur www.aquitaine-terredegenie.fr.



SOMMAIRE

- 4** L'interview épicurienne de Pierre Gagnaire
- 8** Reportage : Qu'est-ce qu'un plat populaire ?



PHOTO CLAUDE PRIGENT

À GRIGNOTER

- 22** News produits
- 24** Salons et concours
- 26** Zoom sur un produit : la palombe
- 28** Millefeuilles
- 29** Un monde locavore
- 34** Blogs en cuisine
- 35** Expres'SO Gourmand
- 36** News boutiques



PHOTO DAVID LE DÉDIC

2 | SUD OUEST GOURMAND



PHOTO QUENTIN SALINIER

DIS VINS !

- 76** La sélection de César Compadre
- 78** Beychevelle cultive l'art du temps qui passe
- 83** La découverte de Vincent Damestoy
- 84** Quel vin avec la pomme ?



ÉCHAPPÉES GOURMANDES

- 88** Douceurs intemporelles
- 94** News restos
- 98** Les Échasses à Saubion, une autre idée du luxe
- 104** Les rendez-vous des papilles
- 106** Le poisson en recettes de saison
- 110** Carnet d'adresses
- 112** Index des recettes



PHOTO CÉLINE LEWIN

88

BON APPÉTIT

- 40** Éric Ospital : le bon groin et l'ivraie
- 48** Les confidences de Nicolas Lascombes
- 49** La recette pas à pas
- 52** Younesse Bouakkaoui, à la lettre
- 60** La philosophie du chercheur de cèpes
- 68** Pour ou contre la cuisson basse température ?
- 72** Les astuces de Flagrant Délice



PHOTO QUENTIN SALINIER

Retrouvez également votre magazine...

SUD OUEST
Gourmand
Sur le site sudouest-gourmand.fr



Avec nos actualités gourmandes sur facebook.com/sudouestgourmand

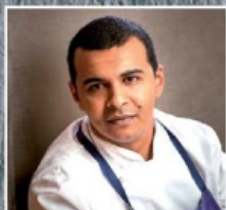
CHEFS EN REVUE



Michel Guérard

On pourrait dire qu'on ne présente plus le chef triplement étoilé des Prés d'Eugénie, dans les Landes. Nous ne le ferons donc pas ! Sauf à rappeler qu'il est le président du concours Aquitaine Terre de génie, ayant pour thème cette année la cuisine populaire. Un sujet auquel nous consacrons notre reportage d'ouverture, avec la complicité de Cédric Béchade (L'Auberge Basque) et de Jean-Pierre Xiradakis (La Tupina).

Lire pages 8 et 24



Younesse Bouakkaoui

Pour son premier poste de chef, le jeune Médocain officie dans un établissement dont le nom sied à sa personnalité. La Réserve à Talence, une table à découvrir autant que son chef qui partage avec les lecteurs ses recettes créations ne figurant pas encore à la carte.

Lire page 52



Hugo Naon

Il a fait ses classes à Cordellian-Bages. Mais c'est une tout autre cuisine qu'il propose désormais dans son établissement bordelais, El Nacional. La viande y est reine et, origines chiliennes obligent, c'est au grill qu'elle se cuisine. De l'art de maîtriser le feu...

Lire page 68



Yannick Delpéch

Être chef doublement étoilé, c'est savoir aussi s'effacer devant le produit. Qui plus est lorsqu'il s'agit de viandes de bœuf mûrées, telles des vins laissés à la bonification du temps. Pour cette rencontre au Château Beychevelle, le chef de L'Amphitryon a choisi la sobriété, ce qui ne saurait toutefois signifier la fadeur.

Lire page 78

Et retrouvez les accords mets et vins de Vincent Damestoy, caviste à Anglet.

Magazine trimestriel
n° 30 – Septembre 2016.

Est diffusé avec ce numéro un supplément gratuit de 48 pages « Les Carnets Sud Ouest Gourmand ». Édité par la SA de presse et d'édition du Sud-Ouest (Sapeso), société anonyme à conseil d'administration au capital de 268 400 €.

Siège social : 23, quai des Queyries, 33094 Bordeaux Cedex. Tél. 05 35 31 31 31.

Principaux associés : GSO SA, SIRP, Société civile des journalistes, Société des cadres.

Président-directeur général : Olivier Gerolami

Directeur général délégué et directeur de la publication : Patrick Venries

Réalisation : Agence de développement.

Directrice et rédactrice en chef adjointe : Marie-Luce Ribot.

Chef de la rédaction : Xavier Sota.

Responsable du secrétariat de rédaction : Coralie Morin.

Responsable de fabrication : Florence Girou.

Secrétariat d'édition : Axelle Maquin-Roy.

Mise en page : services techniques « Sud Ouest ».

Photo de une : Claude Prigent. Michel Guérard et Olivier Brulard, chef de cuisine aux Prés d'Eugénie, Meilleur Ouvrier de France 1996. Photo prise à La Ferme aux Grives (40).

Imprimé par : Litografia Rosés, Gavà (Espagne). Numéro de commission paritaire 2105-3804.

Pierre Gagnaire, en goûts multiples

Arrivé fin juin à La Grande Maison, à Bordeaux, le chef parmi les plus iconoclastes de la scène culinaire cultive tous les plaisirs de la vie

TEXTES : MARIE-LUCE RIBOT - PHOTOS : QUENTIN SALINIER

Il est en jeans et veste blanche de cuisinier. Il se pose sans manières sur la banquette de velours du salon de La Grande Maison. Il passe vigoureusement sa main sur son visage et ses cheveux en bataille. Le service vient de se terminer. Il respire un grand coup. Et sourit avec délicatesse. Ainsi apparaît Pierre Gagnaire : un homme au corps entier, solide, brut, mais avec le regard clair d'un sensible.

Le chef triplement étoilé du Balzac, à Paris, a créé la surprise en arrivant à la fin du mois de juin à La Grande Maison. Cet hôtel Labottière, propriété de Bernard Magrez, à la tête d'une quarantaine de châteaux viticoles, avait été pensé pour Joël Robuchon. Leur association a volé en éclats au printemps. Mais la page s'est aussitôt tournée. Sur la scène culinaire française, Pierre Gagnaire est un être à part. Les passionnés de gastronomie aiment sa créativité, sa capacité à enchanter l'instant. Ses collègues étoilés l'adulent, au point de lui avoir décerné en 2015 le titre de « meilleur chef du monde ».

Quand on vous dit plaisir, vous répondez...

Je dis plaisirs multiples, souvent furtifs ! Je pense au regard de mes enfants, au bonheur d'observer une belle lu-

mière. J'éprouve de merveilleuses sensations sur certaines pistes de ski ou lorsque je plonge, tôt le matin, dans la piscine d'eau fraîche de ma maison de Belle-Île. Je pense bien évidemment au contact de ma femme.

Le plaisir pur est quelque chose que j'ai ressenti très tard. Il est venu de l'émotion de la rencontre. Lorsque j'ai com-

visité à Ronan Kervarrec qui vient de reprendre l'Hostellerie de Plaisance, à Saint-Émilion, et j'ai fait un très joli dîner, accompagné d'un délicieux Château Pavie 2000. Quelques jours plus tôt, j'avais découvert un vin du Roussillon élevé dans la mer. C'était incroyable et franchement jouissif.

« J'ai de plus en plus de plaisir à passer à table !

J'aime les repas en famille, entre amis. J'aime aussi aller à la rencontre de mes collègues. »

pris que je n'étais plus dans le devoir, la contrition. Lorsque j'ai également assumé le fait de faire plaisir de façon joyeuse et totalement désintéressée.

À table, êtes-vous également un jouisseur ?

J'ai de plus en plus de plaisir à passer à table ! J'aime les repas en famille, entre amis. J'aime aussi aller à la rencontre de mes collègues. Il y a quelques jours, j'ai rendu

Je vous raconterai aussi le bon moment passé récemment chez les Troisgros, à Roanne. Ce sont des gens que j'apprécie, la cuisine y est bien ordonnée et le fiston Michel est un super-bon ! Ou encore ce restaurant de poisson à Bordeaux où Bernard Magrez m'a emmené. Le Petit Commerce, tenu par Fabien Touraille, est un lieu follement vivant, géré par un homme qui l'incarne à merveille.



« Le début de l'histoire », c'est ainsi que Pierre Gagnaire a nommé la carte estivale mise en place lors de son arrivée à La Grande Maison. La suite s'écrit dans les prochains jours, après quelques semaines de relâche.



« Le monde est un jardin. Mais, plus je voyage, plus je découvre des produits et des saveurs, **plus je me dis que la nature est la plus forte.** »

Quels produits vous font bondir de bonheur ?

Il fut une époque où les fruits exotiques me fascinaient. J'étais jeune cuisinier au Lucas Carton, je léchais souvent la vitrine de Fauchon. Je me souviens m'être ébahi devant un mangoustan. Ces produits autrefois rares sont devenus d'une grande banalité. L'enjeu est plutôt de découvrir de vraies bonnes pommes, des abricots savoureux ou de beaux poissons dans une mer de plus en plus maigre. Désormais, le seul défi tient dans le goût.

Vous avez des restaurants à Londres, Berlin, Las Vegas, Séoul ou Hong Kong. Quelle curiosité portez-vous sur les cuisines étrangères ?

Le monde est un jardin. Mais, plus je voyage, plus je découvre des produits et des saveurs, plus je me dis que la nature est la plus forte. Elle prend le pas sur ma technique, sur mon être. Pour adopter des ingrédients, il faut user de fines approches ! Un vinaigre de riz, du wasabi et même un risotto ou une burrata ne s'utilisent pas sans réflexion préalable.

Mais il y a encore tant d'univers à explorer ! La cuisine indienne est très mal appréhendée. Je suis aussi un amoureux de longue date du Vietnam. J'y ai ouvert un

restaurant, mais je m'aperçois que c'est plus compliqué que je ne le pensais.

Bernard Magrez, avec qui vous venez de vous associer, est un amoureux de l'art, notamment contemporain. Cette passion vous a-t-elle rapprochés ?

Je ne prétends pas avoir autant de connaissances, mais il est vrai que l'art me touche. Je ne cours pas non plus les expositions, mais j'ai commencé une collection de photographies liées à l'univers culinaire. Dernièrement, j'ai acquis un cliché des Beatles accoudés à la table d'un pub de Liverpool que j'adore ! Je suis ému devant les œuvres d'un artiste comme Mark Rothko.

Et quelle importance donnez-vous aux mots, au texte ?

Il n'y a pas plus important que le mot ! Il permet de communiquer, de se faire comprendre. Malheureusement, il est souvent maltraité, mal employé, mal maîtrisé. Nous ne faisons pas de bien à notre langue, et notre société dit trop souvent « je ».

Or, les mots traduisent les émotions et, dans ce travail qui me dévore, alors que le geste « bouffe » ma vie, ils sont ma petite singularité. Ils sont mes outils de partage.



Le défi d'un défricheur

Pierre Gagnaire en convient : il ne connaît pas bien le territoire aquitain. Mais Bordeaux et son terroir gourmand suscitent en lui beaucoup de désir. « Quand on dit Bordeaux, vient d'abord l'image de son formidable vignoble ! Ensuite, on pense à sa culture gastronomique et patrimoniale. Cette ville est magnifique, elle est devenue majeure en France et dans le monde. J'y sens beaucoup d'énergie et je la trouve captivante », confiait-il, il y a quelques mois, à l'annonce de son arrivée.

Pierre Gagnaire a ouvert en juin les premières pages du livre. Dans un décor plus sobre, il a lancé la carte d'été de La Grande Maison, baptisée « Le début de l'histoire ». Elle est comme une invitation à pénétrer dans son univers culinaire. Un monde élégant, sans ostentation, mais particulièrement travaillé. Un dessert à la framboise offre en bouche du fruit si concentré que son souvenir demeure encore. Un glacé de petits pois et d'herbes fraîches rafraîchit le corps instantanément. Et déjà la ratte d'Eysines, le haricot tarbais, le caviar du Bassin, l'agneau de Pauillac ou les volailles de Vertesse, dans le Médoc, participent à cette carte joyeuse.

Dans quelques jours, le restaurant fera relâche pour rouvrir en ce tout début d'automne avec Jean-Denis Le Bras. Chef du restaurant Pierre Gagnaire à Hong Kong (deux étoiles), il réalise le rêve de ses parents bretons : venir vivre à Bordeaux ! Il sera le garant, au jour le jour, de l'esprit du chef du Balzac à Paris (3 étoiles), lequel promet de venir très souvent dans cette Grande Maison « riche d'ondes positives ». La course aux macarons n'est plus une fin en soi : « Je souhaite garder les deux étoiles et après, nous verrons bien », dit-il. Et d'ajouter : « Un restaurant est une histoire qui se construit, une histoire à la fois passionnante et mystérieuse. À La Grande Maison comme ailleurs, cela prendra un peu de temps. »

Participez au

2^e édition

GRAND CONCOURS IMPERTINENT DE CUISINE

OUVERT
À TOUS



INSCRIVEZ-VOUS !

aquitaine-terredegenie.fr

JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE MINUIT



UN JURY PRESTIGIEUX

Michel GUÉRARD
PRÉSIDENT D'HONNEUR
Grand Chef Etoilé
« Les Près d'Eugénie »

Alain DUTOURNIER
PRÉSIDENT DU JURY 2016
Grand Chef Etoilé
« Carré des feuillants »

Hélène DARROZE
ÉLUE MEILLEURE FEMME CHEF DU MONDE
Grand Chef Etoilé
« Hélène Darroze »

Yves CAMDEBORDE
« Le Comptoir »,
Hôtel le Relais Saint-Germain

François Régis GAUDRY
Critique gastronomique à
L'Express et chroniqueur
sur France Inter

Loïc BALLE
Chroniqueur
curieux et gourmand
sur France 2

Organisé par :

AAPrA
Agence Aquitaine de Promotion Agroalimentaire

dans le cadre de :

**Bordeaux
SO GOOD**
Le label de la gastronomie et du plaisir de vivre à Bordeaux

Avec la participation de :

RÉGION
AQUITAINE
LIMOUSIN
POITOU-CHARENTES

SAISON
Gourmand

LA TUPINA
Les gourmands

CCI BORDEAUX
Chambre de Commerce et d'Industrie

CCI BORDEAUX
Chambre de Commerce et d'Industrie

BSE
BORDEAUX
BORNEAUX

FERRANDI
Fédération Française de la Gastronomie

Université
BORDEAUX
MONTAIGNE

Les Près d'Eugénie
L'association pour les Maitres Cuisiniers

L'AUBERGE
BASQUE



Qu'est-ce qu'un plat populaire ?

Le concours Aquitaine Terre de génie met à l'honneur la cuisine populaire. Entre image d'Épinal et réalité en mouvement, cette cuisine dit davantage que ce que l'on croit de nos modes de vie

TEXTE : XAVIER SOTA – PHOTOS : CLAUDE PRIGENT



Sébastien Prebost, chef pâtissier,
Michel Guérard, Olivier Brulard, chef
cuisinier d'Eugénie-les-Bains devant
la cheminée de la Ferme aux Grives.



Michel Guérard :
« Revenir à des choses
profondes, vraies
et sincères. »

En guise de premier pas dans cette exploration, il faut ne pas se tromper sur les mots. Populaire. Que dit Le Petit Larousse ? Adjectif qui se définit comme suit : « Qui est relatif au peuple, en tant que milieu social (du latin *populus*). » Premier élément et une première nuance : l'acception du peu-

d'une réalité « objective », comme disent les érudits. Mais aussi (et surtout ?), elle se nourrit d'une nostalgie aux saveurs de madeleine de Proust qui éveille les sens : le fumet d'un plat qui mijote sur la cuisinière familiale et envahit une maison, le spectacle d'une tarte aux fruits sur laquelle il aura « simplement » suffi de jeter quelques fruits et un

La cuisine populaire, c'est un peu tout ça : un éden suspendu où l'on s'autorise quelques incursions, une réalité géographique, sociale. Aussi, et peut-être surtout, un partage, un bonheur de se retrouver. Une communion autour de ce que la cuisine donne en partage. Et ce n'est pas sans une vraie gourmandise et une science très sûre du contre-pied que le thème du concours Aquitaine Terre de génie (1) s'est fixé sur le plat populaire. Michel Guérard, triple étoilé d'Eugénie-les-Bains, son président, s'en explique : « C'est une réminiscence d'un souvenir d'enfance... Et puis, compte tenu des évolutions de la cuisine, une volonté de revenir à des choses profondes, vraies, sincères. Le rôle du cuisinier, c'est de mettre le produit en avant, et lui de se tenir en arrière. Or actuellement, on a parfois l'impression que le pâté l'emporte sur l'être... Oui, c'est une idée morpionne ! » ...

« C'est une réminiscence d'un souvenir d'enfance... », selon Michel Guérard

ple fluctue selon l'époque, que l'on soit à la campagne, dans les centres urbains... Alors, quid de la cuisine populaire ? On peut s'avancer sans trop se risquer à considérer qu'elle relève à la fois

peu de sucre – maniés par des mains expertes, tout de même –, le son d'un poêle qui crépite. Quant au goût, on peut consacrer sa vie entière à tenter d'en retrouver un...

LA BELLE SALADE DE TOMATES DE RACE

CROUSTOUS MOUILLÉ AU VIEUX VINAIGRE DE BARRICOT

Par Michel Guérard

4
pers.

Prépa.
30 mn

Ingrédients

2 tomates orange moyennes (bolzano) • 2 tomates vertes moyennes (green zebra) • 1 tomate jaune (lemon boy) • 2 tomates cerises jaunes (locarno) • 1 tomate rouge moyenne (marguerite) • 1 tomate cœur de bœuf • 1 tomate ananas • 4 tomates cerises olivettes • 4 tomates cerises noires de Crimée

Pour le croustous au vieux vinaigre

4 tranches de pain de campagne • 8 g de vinaigre de vin rouge de Bachen réduit • 1 gousse d'ail • 1 tomate mondée • Rouelles d'oignons rouges marinées • 1 petit oignon rouge • 13 g de très bon vinaigre • 1 petite pincée de sucre • ¼ de botte de basilic vert • ¼ de botte de basilic pourpre • ¼ de botte de basilic nain • ¼ de botte de basilic thaï (facultatif)

Assaisonnement

4 c. à soupe de vinaigre balsamique • 8 c. à soupe d'huile d'olive • 4 pincées de fleur de sel • poivre

Préparation

- Mondiez toutes les tomates sauf les tomates cerises, qui garderont leur peau.
- Préparez les rouelles d'oignons marinées : épluchez l'oignon et taillez-le en fines rondelles, laissez-les mariner dans le vinaigre de Bachen avec une pincée de sucre.
- Effeuiliez les différents basilics en gardant les extrémités entières.
- Juste avant de servir, toastez le pain de campagne. Frottez-le légèrement à l'ail et la tomate mondée, puis passez au pinceau un peu de vinaigre de Bachen réduit (consistance sirupeuse). Ajoutez une pincée de sucre pendant la réduction. Puis taillez le pain de campagne en 3 ou 4 morceaux irréguliers. Ces croûtons seront ajoutés lors du dressage de la salade.

Dressage

- Dressez harmonieusement les tomates dans un plat en terre creux en enchevêtrant les croûtons et les différentes feuilles de basilic, quelques rouelles d'oignons rouges, fleur de sel et poivre du moulin sur les tomates. Ajoutez une cuillère à soupe de vinaigre balsamique sur le côté et arrosez généreusement les tomates d'huile d'olive avant de servir.



La bouteille
de Vincent Damestoy
Vin des Côtes de Gascogne
Rosé

Un rosé gourmand, issu d'un assemblage de merlot, cabernet et tannat. Sa légère vinosité ne sera pas de trop !
Moins de 10 euros.



POULET TRUFFÉ AU PERSIL

Par Michel Guérard

4 pers. Prépa. 45 mn Cuisson 1 h 30

Ingrédients

1 poulet fermier des Landes de 1,600 kg • ½ botte d'estragon
• 1 botte de persil plat • 70 g de beurre • ¼ botte de ciboulette
• 2 c. à soupe d'échalotes finement hachées • ¼ de gousse d'ail hachée • 50 g de champignons de Paris hachés • 50 g de fromage blanc • 50 g de lard de poitrine fumée • Le jus d'un citron
• 8 g de sel • 2 g de poivre

Préparation

- Sortez le beurre une heure à l'avance pour qu'il soit en pommade.
- Réservez le poulet à température ambiante (la peau sera plus souple, plus facile à décoller, et on risque moins de la déchirer).
- Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).
- Blanchissez le persil et l'estragon 30 secondes. Trempez-les dans l'eau glacée. Égouttez-les.
- Faites fondre les échalotes, l'ail et les champignons sur feu doux avec un peu de beurre.
- Retirez du feu.
- Mixez les herbes bien égouttées, incorporez le beurre en pommade et mixez de nouveau (il ne faut surtout pas que le beurre soit fondu, au risque de liquéfier la préparation).
- Mélangez les deux préparations dans une

jatte avec le lard taillé très petit, le jus de citron, le beurre d'herbes, la ciboulette hachée et le fromage blanc.

- Assaisonnez puis réservez la préparation.
- Décollez délicatement la peau du poulet par la tête en passant la main entre la peau et la chair. N'oubliez pas les cuisses.
- Assaisonnez le poulet de l'intérieur.
- Versez la préparation dans un sac alimentaire ou une poche à douille.
- Lisser la pommade d'herbes sous la peau et répartissez-la bien en massant.
- Brider le poulet en serrant les pattes et les ailes à l'aide d'une ficelle. Maintenez le poulet au frais si cette recette est préparée à l'avance.
- Posez le poulet dans un plat à four avec ses abattis autour (pour corser le jus) et faites-le rôtir sans le tourner pendant 1 h 15. Il peut également être cuit

à la broche, à condition de l'avoir bien ficelé.

Astuce

L'idéal est de laisser reposer le poulet une fois rôti. Il pourra ensuite être découpé comme un poulet classique. Réchauffez-le en le laissant à la porte du four et servez-le avec un gratin de penne.



La bouteille de Vincent Damestoy
Domaine Bru-Baché Quintessence
Jurançon doux

Vous serez étonné de l'accord d'une volaille sur un blanc liquoreux. L'onctuosité, l'élégance et la présence de notes de truffe sur des bouteilles de plus de 8 ans sur ce vin peuvent vous convaincre de l'énorme potentiel des vins liquoreux. Entre 20 et 30 euros.

... DÉBROUILLE, BON SENS

Un retour à l'essentiel, donc. Michel Guérard s'essaie à la définition : « Le repas gastronomique des Français, c'est le repas du dimanche. On se retrouve en famille. La réunion autour d'un plat a quelque chose de symbolique en soi. Le plat populaire est davantage lié au plaisir qu'au fait alimentaire. Il raconte le bonheur de vivre, d'être ensemble, avec en récompense un plat succulent. Il y a derrière cela une idée de composition, un scénario, une mise en scène : la table, et plus encore le restaurant, est un théâtre. » Michel Guérard l'affirme : « J'ai eu la chance de connaître la peur et la faim [pendant la guerre, NDLR]. Après, tout n'est que bonheur. » Viennent alors se bousculer des souvenirs comme autant de précieux repères : une grand-mère qui ne cessait de « surprendre et émouvoir le palais de jeunes garnements. La cuisine populaire est une cuisine de débrouille, de bon sens, donc qui oblige à réfléchir, qui met en

branle un processus de composition. » Et d'évoquer le poulet au vin, faute de coq, de ladite grand-mère. « Ils étaient efflanqués, alors chaque morceau était entouré de lard pour lui donner du pep,

une cage d'escalier parfumée, ces marches que l'on gravit quatre à quatre pour soulever le couvercle d'une cocotte et se faire gentiment rabrouer... » La cuisine populaire, c'est la cuisine

« Le plat populaire est davantage lié au plaisir qu'au fait alimentaire.
Il raconte le bonheur de vivre, d'être ensemble. »

du vin rouge d'Algérie et des oignons caramélisés relevés par de la crème de cassis... Le bonheur ! »

ÉVOLUTION PERMANENTE

À Bordeaux, Jean-Pierre Xiradakis (2), qui règne sur la Tupina depuis près d'un demi-siècle, a fait de cette cuisine sincère de produits un fer de lance qui a largement dépassé les frontières de notre région. Il évoque lui aussi une grand-mère,

de tous les jours pour nourrir les siens. À ce cahier des charges on ajoute une dimension, on essaie de se faire plaisir. C'est une cuisine de nécessité. L'économie, la prévision, l'utilisation des restes, la saisonnalité sont autant de marqueurs. Pas de tentations absurdes comme aujourd'hui. Au fond, c'est une cuisine intelligente qui ne réfléchit pas. » Et qui s'adapte : « À l'époque, au lieu, que l'on soit en ville ou à la campagne, qu'elle soit ouvrière ...

Jean-Pierre Xiradakis, à la Tupina, défend depuis un demi-siècle une cuisine de produits.



... ou campagnarde, mais tout cela sur un temps long », explique Corinne Marache (lire par ailleurs), maître de conférences en histoire contemporaine à l'université de Bordeaux et spécialiste du monde rural. Il est vrai qu'une cuisine populaire n'est pas

loisirs n'existait pas. Son propre, c'est qu'elle est en perpétuel mouvement, elle évolue selon l'époque. » Et offre des retournements parfois spectaculaires. À l'image de la truffe ou des œufs d'esturgeon que l'on donnait à manger aux poules

évidemment populaire, où l'on mange tout dans l'animal. On ne gaspille rien, explique Jean-Pierre Xiradakis. Avec les restes et le jus du poulet du dimanche, on fait un « riz au gras », peut-être même meilleur que le poulet lui-même. Les normes sanitaires ne nous permettent plus de réaliser des recettes que l'on avait l'habitude de faire, comme la sanquette de ma grand-mère. Inversement, certains produits subsistent, comme le foie de veau qui a retrouvé son éclat. » La cuisine populaire, c'est aussi celle du temps long : des plats que l'on laisse mijoter : des blanquettes, des cassoulets, des ragoûts. « Cela renseigne sur nos modes de vie. À la Libération, quand les femmes commencent à travailler, le temps vient à manquer et, forcément, cela a une vraie incidence sur la cuisine », relève Corinne Marache. Ce n'est pas le moindre des paradoxes, la cuisine populaire pourrait aujourd'hui passer pour un luxe. « C'est l'idée ...

« La cuisine populaire, c'est la cuisine de tous les jours pour nourrir les siens », Jean-Pierre Xiradakis

la même selon que l'on est urbain ou rural. À ce dernier le potager, le clapier, le poulailler, le verger. L'urbain, lui, se plonge dans le brouhaha des marchés, ausculte les étals des primeurs, des volaillers, des bouchers... « Les plats populaires racontent une société d'antan, quand la société de

jusqu'aux prémices du XIX^e siècle, avant que ces produits ne basculent subitement dans l'aristocratie.

La cuisine des abats, des restes, est un autre attribut de la cuisine populaire (voir la recette du ventre de veau ci-dessous). « C'est une cuisine

VENTRE DE VEAU

Par Jean-Pierre Xiradakis

4 pers. Prépa. 1 h 40 Cuisson 1 h 30

Ingrédients

1 kilo de fraise de veau • 1 pied de veau • 3 oignons • Persil • Aillet • Poivre en grain • Thym • Laurier • Carotte • Piment d'Espelette • 1 bouteille de vin blanc sec • Graisse de canard

Préparation

- Faites blanchir la fraise de veau dans de l'eau bouillante pendant environ 3 minutes. Égouttez-la et enlevez les impuretés.
- Dans une cocotte, versez la graisse d'oie, tapissez le fond avec les oignons, faites revenir à feu moyen.
- Dans un linge propre : placez thym, poivre en grain, laurier, piment d'Espelette et une carotte. Refermez et nouez aux extrémités.
- Disposez le pied de veau et la fraise blanchie dans la cocotte.
- Versez 3/4 de bouteille de vin blanc sec.
- Ajoutez un bouquet de persil et un bouquet d'aillet. Plongez le linge dans la cocotte.
- Laissez mijoter pendant 1 h 30 à feux doux moyen, en prenant soin de mélanger l'ensemble de temps en temps.
- Servez avec des pommes de terre vapeur.



La bouteille de Vincent Damestoy
Domaine du Collier
Saumur rouge

Des cabernets francs comme on aimerait en déguster plus souvent. Notes de poivre, tannins serrés, minéralité bien marquée. Quelle distinction !
Moins de 20 euros.



GÂTEAU DE POMMES DE TERRE ET SARDINES

Par Jean-Pierre Xiradakis

4 pers.

Prépa. 25 mn

Cuisson 20 mn

Ingédients

2 belles pommes de terre • 4 sardines fraîches vidées • Échalote • Une plaque de beurre

Préparation

- Découpez des tranches épaisses de pomme de terre (environ 1 centimètre).
- Dans une cocotte, faites fondre le beurre puis faites-y cuire les pommes de terre à feu doux de chaque côté (15-20 minutes).
- Pendant la cuisson, extrayez les filets de la sardine. Ôtez la peau et les arêtes.
- Une fois les pommes de terre cuites (elles doivent afficher une couleur dorée), déposez une première tranche de pomme de terre dans un plat ou une assiette.
- Déposez-y deux filets de sardine crus tête-bêche.
- Saupoudrez d'échalote hachée menu.
- Montez un second étage : une tranche de pomme de terre, deux filets de sardine tête-bêche et échalote.
- Servez avec un beurre citronné.



La bouteille de Vincent Damestoy
Domaine Saint-Nicolas Le Haut des Clous,
Fiefs vendéens
Blanc sec

Un 100 % chenin minéral, mais avec également une belle enveloppe qui donne du relief au vin.
Moins de 15 euros.

« Une cuisine mythique idéalisée »

Philippe Mezy est historien à l'université de Bordeaux. Il travaille sur la nourriture et l'alimentation. Le propre du chercheur est qu'il met à distance – dans son travail – la dimension affective. Difficile pour lui d'apporter une définition à la cuisine populaire « tant elle est diverse, variée selon les lieux, les époques, et c'est un objet en perpétuelle mutation ». Dans l'acception qu'on lui donne, il précise : « Cela renvoie à une cuisine un peu mythifiée évoquant une France rurale, une France provinciale totalement idéalisée. En réalité, il y a une cuisine paysanne, mais aussi une cuisine ouvrière, avec ses contraintes. On ne cuisine pas en ville comme à la campagne, c'est une question d'espace. D'où des comportements très différents, avec en ville le recours au prêt-à-manger. À Amsterdam, on achetait du poisson séché dans la rue ; à Bruxelles, des pommes de terre cuites... Aussi, dans les faits, la cuisine populaire revêt bien des aspects, chacun pouvant faire l'objet d'études approfondies. »

UNE ÉVOLUTION FAITE DE BOULEVERSEMENTS

En parcourant l'histoire, il détache des grandes périodes où la cuisine évolue. Premier bouleversement, la Révolution. Les cuisiniers des maisons nobles se retrouvent sans emploi après la Révolution. « On voit apparaître des traiteurs dès le XVIII^e siècle, qui proposent une cuisine populaire. Le fait majeur est que ces cuisiniers, mais également les domestiques, ont eu accès à cette cuisine d'élite. Ils se posent en quelque sorte en intermédiaires et diffusent des savoirs que l'on retrouvera dans la cuisine populaire. » L'autre grand bouleversement intervient dans les années 1830-1850 : « Avec l'essor du chemin de fer, les produits circulent un peu partout. Cela vient changer la donne. La cuisine s'ouvre aux influences extérieures ; un fait marquant qui se renforce. Déjà, au XVIII^e, dans les campagnes du Bordelais, on consommait beaucoup de fromages... hollandais. La cuisine bourgeoise devient un

repère. Autre grand virage, les années 1950. La population urbaine a définitivement dépassé celle des campagnes. C'est à cette époque que l'on associe la cuisine populaire à celle des campagnes. Il y a alors de grands bouleversements : l'industrialisation des productions, les femmes qui partent au travail. Le temps se raccourcit ; aux abats qu'il faut longuement nettoyer, on préférera l'immédiateté d'un steak haché. Parallèlement à cela, il y a une culture de la faim, héritée de la guerre, la peur de manquer. Alors, dans les campagnes, on met en boîte, on fait des conserves, des confits de canard, de porc... » S'ensuit le modernisme triomphant, qui, lui, fait peu de cas des saveurs, des produits. Il faut que tout soit utile.

« La cuisine populaire relève d'un passé mythifié, cela s'explique très simplement par le fait que les Français se perçoivent comme un peuple de paysans propriétaires », conclut Philippe Mezy.



ABRICOTS RÔTIS AU THYM

Par Jean-Pierre Xiradakis

4
pers.

Prépa.
15 mn

Cuisson
20 mn

Ingrédients

4 beaux abricots • Miel • Thym
(une dizaine de branches)
• 2 gousses de vanille

Préparation

- Rincez et séchez les abricots, coupez-les en deux et enlevez le noyau.
- Dans une poêle, mettez un trait d'huile d'olive et 3 cuillerées à soupe de miel. Ajoutez les graines de vanille ainsi que la gousse.
- Disposez les branches de thym.
- Ajoutez les abricots. Faites-les rouler dans le mélange. Laissez confire à feu doux environ 20 min.
- Servez avec une glace au yaourt.



La bouteille
de Vincent Damestoy
Domaine de Blanes
Muscat de Rivesaltes

Les notes florales de ce muscat
apporteront une complexité supplémentaire
à cette gourmandise.

Moins de 15 euros.



Cédric Béchade, à l'Auberge Basque, fait de la piperade, plat populaire par excellence, la signature de son établissement. PHOTO ARCHIVES ÉMILIE DROUINAUD

« Les produits nobles sont les produits les plus faciles. **Ce qui m'intéresse, c'est d'apporter de la noblesse là où on pense qu'il n'y en a pas.** C'est la contrainte qui oblige à se sublimer. » Cédric Béchade

... du thème de ce concours : remettre en lumière certaines valeurs et remettre les choses à leur place », selon Michel Guérard.

TERREAU FERTILE

Ce qui, en revanche, relève d'une constante et traverse le temps, c'est le terreau fertile pour les relations humaines. « La cuisine et le plat populaire, c'est de la convivialité, du partage. Une mémoire partagée ; cela en appelle à l'histoire particulière de chacun », note Cédric Béchade (2). Le chef de l'Auberge Basque, à Saint-Pée-sur-Nivelle, est en recherche constante d'une relecture d'un patrimoine gastronomique à hauteur d'homme. Pour preuve, l'une des signatures de son établissement est une relecture de la piperade, plat émi-

nemment populaire au Pays basque puisque simple, économique et goûteux. Le chef la fait basculer dans la dimension du raffinement. « J'ai toujours été dans cette démarche. Parce qu'en réalité, les produits nobles sont les produits les plus faciles. Ce qui m'intéresse, c'est d'apporter de la noblesse là où on pense qu'il n'y en a pas. C'est la contrainte qui oblige à se sublimer, à faire différent, en respectant une bibliothèque de goût. Au fond, on n'invente pas, on ne fait que relire », estime-t-il. Ce qui suppose une culture culinaire encyclopédique, mais aussi une intime connaissance du produit. « Le bagage de l'honnête homme et du bon cuisinier », résume Michel Guérard. « Mais il est vrai que certaines valeurs de goût tendent à disparaître. À nous de continuer à faire évoluer ces histoires,

et transmettre ces goûts dont nous sommes dépositaires », conclut Cédric Béchade.

Retrouvez nos adresses en page 110.

(1) Aquitaine Terre de génie est un concours de cuisine ouvert aux amateurs, aux jeunes en formation et aux chefs. Cette année, les candidats devront faire appel à leur créativité pour réinventer ou imaginer un plat populaire généreux, symbole de l'esprit gourmand d'une région, de convivialité et de partage. Inscriptions jusqu'au 30 septembre. Infos : www.aquitaine-terredegenie.com

(2) Membres du jury Aquitaine Terre de génie présidé par Michel Guérard.



LA CHARLOTTE AUX FRAISES

ET SON COULIS DE FRAMBOISES

Par Michel Guérard

8 pers. Prépa. 2 h Repos 12 h

Ingrédients

500 g de fraises gariguettes • ½ litre de lait entier
• 200 g de sucre semoule • 5 jaunes d'œuf
• 18 biscuits à la cuiller • 250 g de crème fleurette bien froide • 4 feuilles de gélatine • 1 gousse de vanille

Pour le coulis

500 g de framboise • 100 g de sucre semoule
• 1 filet de jus de citron

Préparation

- Mettez les feuilles de gélatine à tremper, toujours dans l'eau froide, pour les assouplir et les faire gonfler. Glissez-les une par une pour éviter qu'elles ne collent et que des bulles d'air ne s'installent entre elles.
- Fendez et grattez la gousse de vanille. Jetez la gousse, ainsi que les grains, dans le lait.
- Dans une casserole inoxydable, faites bouillir ce mélange avec 100 g de sucre semoule.
- Dès qu'il « monte », coiffez la casserole d'un couvercle, éloignez-le du feu et laissez infuser la vanille 5 minutes.
- Pendant ce temps, versez les 5 jaunes d'œuf et les 100 g de sucre restants dans un saladier. Battez l'ensemble 2 minutes au fouet, jusqu'à ce que le mélange s'allège et blanchisse légèrement.
- Reversez le tout dans la casserole sur feu doux et faites épaissir, sans laisser bouillir, en remuant doucement et constamment le mélange à la spatule pendant la cuisson. Il faut de 6 à 8 minutes pour une crème « à la nappe ».
- Transvasez immédiatement la crème dans le saladier rincé. Ajoutez les feuilles de gélatine égouttées et laissez-les se dissoudre. Ne mettez jamais de gélatine sur le feu, l'ébullition annulerait son pouvoir gélifiant.
- Laissez refroidir en remuant de temps en temps le mélange avec la spatule pour lui conserver son homogénéité. Pour accentuer ce refroidissement, posez le saladier dans un récipient rempli d'eau froide et de glaçons.
- Lavez les fraises très brièvement sous l'eau fraîche pour qu'elles ne se gorgent pas d'eau, séchez-les sur un papier absorbant et équeutez-les. Coupez-les en 2 ou en 4.

Préparation du moule et de la crème fouettée

- Tapissez entièrement les parois et le fond du moule à charlotte de biscuits à la cuiller bien serrés les uns contre les autres, côté lisse visible.

- Versez dans un saladier la crème fleurette, fouettez doucement pendant 1 min, puis plus rapidement 5 minutes environ jusqu'à ce que la crème soit bien ferme.

Pour le coulis de framboises

- Rincez les framboises rapidement à l'eau fraîche (si nécessaire), séchez-les délicatement sur un linge propre.
- Versez-les ensuite dans le bol du mixeur avec le sucre semoule et le filet de jus de citron. Mixez 2 minutes.
- Versez ensuite le coulis dans une saucière ou une jatte et rafraîchissez, au besoin, au réfrigérateur avant emploi.

Finition et dressage

- Incorporez la chantilly à la crème bien refroidie en aérant délicatement le mélange à la spatule.
- Versez les morceaux de fraises dans la préparation et terminez le mélange en douceur.
- Remplissez de cette préparation le moule habillé des biscuits.
- Égalisez le dessus à l'aide de la spatule. Laissez refroidir toute la nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, démoulez en retournant le moule sur un compotier et décorez le sommet avec des framboises et des fraises. Vous pouvez napper la charlotte d'un coulis de framboises, ou présenter le coulis à part.

La bouteille de Vincent Damestoy
Domaine des Pothiers
Vin effervescent rosé

Avec sa légère douceur, ce vin effervescent rosé rappelle quelque peu le lambrusco italien. Note de marmelade de fraise.

Moins de 10 euros.



Nouvelles boutiques - Indiscretions
Blog - Des livres - Salons et concours
Produit de saison

À GRIGNOTER



24

CONCOURS
ET SALONS À VIVRE



29

UN MONDE
LOCAVORE



34

LA RECETTE
D'UNE BLOGUEUSE

ET AUSSI...

22

CES PRODUITS
DE LA RENTRÉE

28

NOTRE SÉLECTION
D'OUVRAGES

*La palombe, produit du Sud-Ouest
s'il en est, à découvrir.*

PHOTO SHUTTERSTOCK

Faites le plein de NOUVEAUTÉS

Produits de terroir revisités et créations
artisanales, notre sélection pour une rentrée
riche de saveurs nouvelles



Le sel dont on s'enivre

Êtes-vous plutôt merlot, cabernet, syrah, pinot ou sauvignon ? Comme on choisit son vin, on choisit le sel selon ses goûts. Tel est le pari des vignobles Delbeck, créateurs d'une gamme surprenante intitulée « SeldeVin ». Conditionnés en bouteille de verre et parfois même dans une caisse en bois, ces sels aromatisés offrent des variations de saveurs à accommoder selon les plats, des plus onctueux aux plus relevés. Quelques viticulteurs amis proposent également leurs propres sels de vin, à l'image de la Fleur de Bouïard, à Lalande-de-Pomerol (33).

En vente sur Seldevin.com et en épicerie fines.
À partir de 10 € les 350 g.



L'infusion bio, dégustez-la glacée !

Nouvelle innovation de La Manufacture Bordeaux : un an tout juste après la mise sur le marché de son soda à base de fruits locaux, la PME dévoile des infusions glacées bio 100 % naturelles. Les plantes cultivées à Aubiac, en Gironde, sont infusées à température précise afin d'en extraire tous les arômes. Sans théine et peu caloriques, ces infusions se déclinent en trois saveurs des plus rafraîchissantes : menthe-cassis et verveine-citron, que complète le duo menthe douce-citron.

Les infusions glacées 100 % bio de La Manufacture Bordeaux, en épicerie fines et restauration, à partir de 3 €. www.lamanufacturebordeaux.fr

Perles d'Ô, un bijou de dégustation

Située quelques mètres à l'aval de la source d'un petit ruisseau à l'eau très pure en Périgord noir, à la frontière du Lot, la pisciculture Les Eaux de l'Inval élève des truites fario, des truites arc-en-ciel et des saumons de fontaine. Filets frais ou fumés, pavés frais ou terrines en conserve (six recettes différentes) jouent les classiques. Plus originaux, la saucisse de truite aux herbes ou au piment d'Espelette, les filets séchés à l'aneth, la crème de truite fumée plutôt sympa à toaster... Et un must récompensé par une médaille de bronze au Concours général agricole 2016 : les Perles d'Ô, des œufs de truite délicatement salés qui pétillent sur les papilles !

Perles d'Ô, 6,80 € les 80 g, en vente sur place et dans les magasins de producteurs du Sarladais. Les Eaux de l'Inval, moulin de Carloux, 24590 Borreze. Tél. 05 53 31 89 68. www.leseauxdelinval.net



Salies-de-Béarn ne manque pas de sel

Non, le sel de Salies-de-Béarn ne sert pas seulement à frotter les jambons de Bayonne (1,25 million par an) ou les cochons Ibaiama d'Éric Ospital (lire page 38). Depuis l'obtention récente de son indication géographique protégée, le voici qui fait son apparition dans les commerces de la région à côté des réputés sels de Guérande ou de l'île de Ré, également sous IGP... À la différence que le sel de Salies, dont le logo arbore une vache béarnaise et une croix basque, se récolte sous terre, qu'il est particulièrement riche en oligo-éléments et, bien entendu, 100 % naturel.

Environ 2 € la boîte de 200 g de gros sel.

Un Petit basque bien chocolaté

Austères, les yaourts au lait de brebis ? Pas avec Le Petit Basque, qui a revu sa gamme de fond en comble pour proposer des saveurs toujours plus alléchantes, comme ici avec cette nouvelle crème au chocolat. L'entreprise girondine fabrique ses propres pots de yaourts et s'approvisionne en direct auprès d'une soixantaine de producteurs de la région qui lui fournissent plus de 6 millions de litres de lait de brebis chaque année. Et de nouvelles saveurs sont encore attendues cet hiver !

Environ 1,40 € le pack de deux yaourts. En vente en grandes surfaces. www.lepetitbasque.fr



Redécouvrez le cava

Avec l'été, on aura tout essayé à l'apéro. L'exotique mojito, le convivial petit rosé bien frais, les bières artisanales et aromatisées aux airs de nos coins de vacances. Mais aurez-vous essayé le cava ? Doux et à déguster bien frais, ce vin effervescent est la signature de la maison barcelonaise Freixenet. Appréciez plus particulièrement la cuvée spéciale Ice, dont l'assemblage des trois cépages emblématiques du cava s'accompagne de char-donnay.

Cava Freixenet, Ice Cuvée especial, à partir de 7,45 € la bouteille en grande et moyenne surface.



Show en cuisine !

Cette rentrée s'annonce riche en événements pour les cuisiniers amateurs comme les chefs confirmés.
Sélection de concours, salons et rassemblements culinaires à ne pas manquer



Aquitaine Terre de génie :

populaire mais impertinent !

Temps fort de Bordeaux S.O Good, dont « Sud Ouest Gourmand » est l'un des organisateurs, le concours de cuisine présidé par Michel Guérard consacre le thème de cette seconde tournée aux plats populaires. Ce concours, abordé sous

l'angle de l'impertinence et avec la contrainte de ne travailler que des produits de la région, a pour but de « secouer notre bonne vieille cuisine de terroir », rappelle le chef triplement étoilé, qui réfute cependant toute volonté d'« adoration des cendres » mais exprime plutôt un désir de « transmission du feu ». Voilà pourquoi ce concours est ouvert aussi bien aux professionnels et aux amateurs qu'aux jeunes en formation, répartis en trois catégories distinctes. Les candidatures peuvent être déposées jusqu'au 30 septembre avec une recette qui revisite de manière unique une spécialité régionale déjà existante. Et parce que la filière canard se remet tout juste de la crise de l'influenza aviaire, Michel Guérard, verrait d'un bon œil une mise en avant du palmipède... Les premières sélections se déroulant du 3 au 14 octobre pour une finale annoncée le 20 novembre, durant Bordeaux S.O Good.

www.aquitaine-terredegenie.fr

Incontournable Bordeaux S.O Good

Pour cette troisième édition, « le rendez-vous gourmand des gourmets » passe à la taille XL de la Nouvelle-Aquitaine, dont on pourra retrouver les producteurs parmi les allées de l'immense marché couvert installé au Hangar 14. Quelques-uns, parmi la soixantaine de chefs de la région, seront également présents dans ce même lieu pour des démonstrations culinaires et l'animation d'ateliers, ceux dédiés aux enfants seront plus nombreux. Notez dès à présent que, forts de leur succès, les banquets organisés dans la nuit du samedi dans des lieux insolites de la ville passent cette année au nombre de 18 ! Dans le cadre de l'un d'eux, la Rock Scholl Barbey annonce la venue de Kevin Morbu, pour une battle musique et cuisine avec les chefs Vivien Durand et Nicolas Magie. Le festival rendra également hommage à Jean-Marie Amat dont on découvrira l'univers culinaire à travers un cabinet de curiosités. Et toujours dans la ville, quelque 80 restaurants labellisés Bordeaux S.O Good proposent des menus confectionnés avec des produits locaux.

Bordeaux S.O Good, du 18 au 20 novembre, palais de la Bourse et Hangar 14 à Bordeaux. www.bordeauxsogood.fr



Canel'trophy lors du Festival de la gastronomie de Talence

Cette année encore, le Festival de la gastronomie de Talence (33) s'inscrit dans le cadre plus vaste de la Fête nationale de la gastronomie et sera placé sous le parrainage d'Éric Roux. Journaliste et auteur de documentaires sur la cuisine, il est également porte-parole de l'Observatoire des cuisines populaires. Nul doute qu'entre marché gourmand, conférences, démonstrations culinaires et ateliers d'improvisation, dégustations et expositions mettant en scène le monde culinaire, l'auteur et ancien chroniqueur de Canal+ trouve la « symbolique culturelle » que revêt à ses yeux la cuisine populaire. D'autant que le festival accueillera une nouvelle édition du Canel'trophy, pour lequel les cuisiniers professionnels se voient imposer le thème du « café gourmand ». Retrouvez « Sud Ouest Gourmand », partenaire de la manifestation, qui, avec la complicité de l'Atelier des 5 sens, vous propose de revisiter avec impertinence la cuisine du canelé. Dès à présent, découvrez (ci-contre) l'une des recettes qu'Olivier Straehli réalisera sur le stand aux couleurs de « Sud Ouest Gourmand ».

Festival de la gastronomie de Talence, les 24 et 25 septembre, parc Peikotto. www.ocet.fr



Petits souvenirs d'enfance pour La Crème des pâtisseries

Les métiers de la pâtisserie sont à l'honneur de cette seconde édition du concours La Crème des pâtisseries. Organisé par la Chambre de métiers et de l'artisanat et la nouvelle région, en partenariat avec l'AAPRA, ce concours distingue deux catégories : professionnels et jeunes en formation. Thème de cette année : les souvenirs d'enfance. Nul doute qu'il sera source de délicieuses inspirations.

Inscriptions jusqu'au 30 septembre. www.cremedespatisseries.fr

Zodio consacre un concours rien qu'aux amateurs

L'enseigne de décoration créative de la maison, de Bordeaux-Bègles, transforme son atelier cuisine en plateau-concours. Le 8 octobre, ils seront cinq cuisiniers amateurs à prétendre à l'accession à la finale nationale des Toqués, qui se déroulera à Paris. Autour d'un panier-surprise régional concocté par le chef Mathieu Rabau, les candidats disputeront deux épreuves chronométrées devant un jury de professionnels et passionnés de cuisine.

Renseignements et inscriptions jusqu'à la fin de septembre auprès de Mathieu Rabau. mathieu.rabau@zodio.fr



Les Tables de France à l'honneur du Salon du livre de Périgueux

Il a beau afficher sa dimension internationale, le Silg consacre sa 14^e édition aux Tables de France. De l'influence de la gastronomie bleu-blanc-rouge dans le monde, valorisant des produits de terroir, au renouveau de la bistronomie, sans oublier les métissages qui la nourrissent ou les tendances locavores du moment, la cuisine française n'a jamais été aussi plurielle. Vaste sujet, donc, que celui de cette édition, à laquelle prendront part quelque 120 chefs et auteurs qui présenteront leurs ouvrages, débattront de l'actualité, se livrant même, pour certains, à des duels et duos en cuisine.

Du 25 au 27 novembre, place Badinter à Périgueux. www.livre-gourmand.com



TARTELETTE DE CANELÉS À L'HOUMOUS BETTERAVE-FRAMBOISE

Par Olivier Straehli

4 pers.

Prépa. 20 mn

Cuisson 5 mn

Ingrédients

5 canelés • 100 g de pois chiches (en conserve) • 100 g de betterave • 1 c. à café de harissa • 1 c. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre • 6 feuilles de coriandre fraîche • 3 olives noires confites à la grecque • 1 oignon rouge • 12 filets de canard fumé • 1 avocat • ½ carotte râpée • ½ pomme granny-smith • le zeste d'un citron vert

Préparation

Houmous de betterave et framboise :

• Au mixeur plongeant, mixez les pois chiches la betterave cuite, les framboises et l'huile d'olive. Ajoutez la harissa et rectifiez l'assaisonnement. Placez le mélange dans une poche à douille et réservez au frais.

Fond de tartelette au canelé :

• Découpez les canelés en tranches régulières. Tapissez le fond et les bords d'un emporte-pièce. Pressez à l'aide d'une autre pièce (comme un couvercle de pot à confiture). Placez au four préchauffé à 180 °C pendant 4 minutes. Laissez refroidir avant de démouler, et manipulez avec précaution.

Chips de canard :

• Placez les filets de canard entre deux feuilles de papier cuisson et deux plaques pour les bloquer.

• Faites sécher au four durant 5 minutes.

Éléments de dressage :

• Effeuiliez et lavez la coriandre.
• Lavez et coupez la pomme en fins bâtonnets.
• Épluchez l'avocat et taillez des petits cubes.
• Taillez l'olive noire en brunoise.
• Faites frire la carotte râpée dans une huile bien chaude afin d'obtenir des cheveux d'ange.

Dressage :

• Sur le fond de tartelette refroidi, placez l'houmous de betterave par petites pressions.
• Disposez harmonieusement les éléments de dressage en jouant des textures et des couleurs.



Palombe d'un doute c'est la saison

Courtisée par les gourmets pour son goût particulier,
la palombe est bien plus qu'un oiseau de saison.
Elle est devenue un produit culturel du Sud-Ouest

TEXTES : FÉLIX COMANE

Pigeon ramier, rouquet, biset, petit bleu, autant de noms pour un seul et même oiseau, il y a forcément une raison. De la Saintonge au cœur du Pays basque en survolant les Landes, les palombes attirent les passions. Rien ne prédisposait la cousine de nos pigeons des villes à un tel engouement. Pourtant, celle qui migre du nord de l'Europe vers la douceur du Sud-Ouest pour hiverner envoûte tous ceux qu'elle survole depuis des siècles.

Quand, d'octobre à novembre, la migration bat son plein, c'est un magnifique vol bleu qui traverse la région. Véritable entonnoir, le Pays basque accueille en pleine saison des spécimens venus de tout le continent. Les raisons de cet itinéraire ? Un mystère que les ornithologues et les chasseurs ne savent expliquer.

LE « MAL BLEU »

Source de revenus il n'y a pas si longtemps, la chasse à la palombe est aujourd'hui un loisir pratiqué par des passionnés.

Bruno Labat est tombé dedans tout jeune, en courant dans les couloirs de la palombière familiale. « C'est le mal bleu, un virus dont on ne veut pas guérir. » Sa passion pour la palombe, il en a fait un spectacle, « Lou Pampaillet du paloumayre ». Le moyen, pour lui, de partager l'esprit de convivialité qui unit les paloumayres. « L'oiseau bleu nous rassemble. Dans mon spectacle, le maire communiste du village et le prêtre oublient leurs querelles le temps de la chasse. C'est comme ça que ça se passe, la palombe fait s'envoler nos différends. »

Qu'il se pratique au filet ou au tir, l'art d'attraper la palombe nécessite une préparation sérieuse et minutieuse. « Toute l'année, sur nos week-ends, on répare la palombière, on change les appeaux. »

En cocotte, à la grille, rôtie, farcie, confite, en salmis. Du côté des fourneaux, la palombe se décline à volonté pour combler les palais des plus gourmets. Produit noble et raffiné, l'oiseau bleu s'accommode de nombreux accompagnements. Des classiques petits pois ou asperges à l'étonnant chocolat, il y en a pour tous les goûts.

La star de la chasse

Chaque année, près de 2 millions de palombes sont abattues en France. Une moyenne de 1,7 oiseau par chasseur. Un chiffre record, qui classe le pigeon ramier à la première place des espèces tuées durant la chasse hivernale. Cette période de chasse est aussi l'occasion de faire un recensement de l'espèce. En 2015, selon les observateurs du Groupe d'investigation sur la faune sauvage, 1 600 000 spécimens ont survolé la nouvelle grande région.



Le confit de palombe du Vieux Chêne (64)

Entreprise familiale du Pays basque, Le Vieux Chêne propose depuis 1989 tout un ensemble de conserves. Axée sur les produits régionaux, l'entreprise a toujours misé sur la qualité de ses produits. Au menu, canard, oie, mais aussi confit de palombe. Un produit simple. Cuite dans la graisse de canard, la palombe est plus tendre, plus moelleuse. Une solution pratique pour déguster toute l'année l'oiseau bleu.

5,30 € le bocal de 480 g. En vente sur Internet www.levieuxchene-foiegras.fr.
Tél. 05 59 21 54 40.



Le salmis de palombe de Pascal Massonde (64)

Conserveur depuis près de soixante ans, l'entreprise Pascal Massonde veille à mettre en avant les produits et les recettes du Pays basque. Parmi eux, le salmis de palombe. Préparé dans le pur respect de la recette familiale : la viande mijote dans du vin rouge, des champignons, des carottes, des oignons. Une fois réchauffé, le salmis de palombe s'accommodera parfaitement avec des pommes de terre vapeur.

10,55 € le bocal de 750 g. En vente sur Internet www.pascal-massonde.com.
Tél. 05 59 93 90 30.



PALOMBE RÔTIE

Par Pascal Arcé

1 pers. Prépa. 25 mn Cuisson 20 mn

Ingrédients

1 palombe par personne • Cognac • Sel • 1 toast de pain de mie par personne • Foie gras • 1 noix de beurre • Huile

Garniture :

• Oignons grelots • Raisins • Jambon de Bayonne • Figues • Cèpes

Préparation

• Plumez la palombe, flambez-la pour enlever le duvet restant, et videz-la. Vous pouvez demander à votre boucher-charcutier de réaliser cette étape pour vous, en veillant à conserver les abats.

Le toast d'abattis :

- Faites cuire le foie et le cœur au four pendant 5 minutes, puis hachez-les au couteau avec un peu de foie gras.
- Versez un dé de cognac et salez.
- Tartinez les abats cuits sur un toast préalablement grillé.

Garniture :

• Faites revenir les oignons grelots avec le raisin, le jambon, les figues et les cèpes.

Cuisson de la palombe :

- Faites cuire la palombe dans un four très chaud à environ 230-240 °C pendant 7 minutes dans une plaque à rôtir.
- Tournez-la deux ou trois fois et arrosez d'un peu d'huile.
- Ajoutez la garniture.
- Laissez 4 minutes de plus en remuant une fois ou deux.

• Sortez du four et flambez au cognac. Ajoutez une noix de beurre, assaisonnez et laissez reposer dans un endroit tiède environ 10 à 15 minutes.

Le plus :

• Faites un petit jus avec les sucs de la plaque à rôtir, ajoutez du cognac si nécessaire.

Dressage

• Levez les filets et désossez les cuisses (photo) ou coupez la palombe en deux, séparez les ailes et les cuisses de la carcasse et dressez avec la garniture et le toast d'abattis.



Millefeuilles

Histoire, bien-être, évasion, patrimoine : la gastronomie se décline à l'envi pour garnir les rayons des librairies en cette rentrée

À chaque saison son fromage

Ils sont tous là toute l'année sur l'étagère du supermarché... pourtant, il existe aussi des saisons pour les fromages. Vous découvrirez dans ce livre comment choisir et quand déguster les centaines de variétés existantes. Une soixantaine de recettes complètent l'ouvrage, ainsi que des conseils pour les accords mets et vins, et la réalisation de plateaux de fromages cohérents et surprenants.

« *Fromages de saison* », par Androuët, éd. Marabout, 25 €. Sortie le 3 octobre.



Pierre Augé, un chef au top

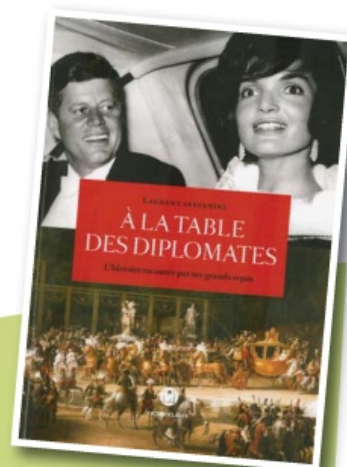
Pierre Augé a gagné « Top Chef » en 2014. De cette expérience, le chef biterrois a gagné en confiance et crée une cuisine libre, respectueuse des saisons et gourmande de produits locaux. Graphiquement très réussi, le livre passe en revue l'étendue de son talent en présentant de belles recettes qui donnent très envie de passer à table.

« *Cuisine libre* », par Pierre Augé, éd. Hachette Cuisine, 140 p., 17,95 €.

Caudalie, 100 % bien-être

Au cœur des vignes se niche un lieu magique, Les Sources de Caudalie. Bel environnement, belle décoration, beaux produits dédiés à la vinothérapie et très belle assiette signée Nicolas Masse, récompensée par deux étoiles Michelin. Ce livre dédié à l'ensemble des Sources de Caudalie fait la part belle aux images qui révèlent un écrin de quiétude exceptionnel. Des recettes de Nicolas Masse agrémentent ce bel ouvrage.

« *Les Sources de Caudalie. Un art de vivre au cœur des vignes* », par Nicolas Masse, Marie-Pierre Morel et Violaine de Saint-Vautry, éd. Glénat, 240 p., 49,50 €. Sortie le 5 octobre.



De petits plats pour l'Histoire

À travers vingt grands repas servis lors d'événements importants, ce livre revisite l'Histoire. Les menus ont été sortis des archives du Quai d'Orsay, des historiens de renom comme Hélène Carrère d'Encausse racontent ces grands rendez-vous diplomatiques, et de grands chefs commentent les menus et revisitent l'une des recettes proposées. De la visite des Kennedy en 1961 à la COP21 en 2015 en passant par le mariage d'Henri IV avec Marie de Médicis ou l'inauguration du Canal de Suez, ce livre prouve s'il en était encore besoin que la gastronomie joue un rôle important dans les relations diplomatiques.

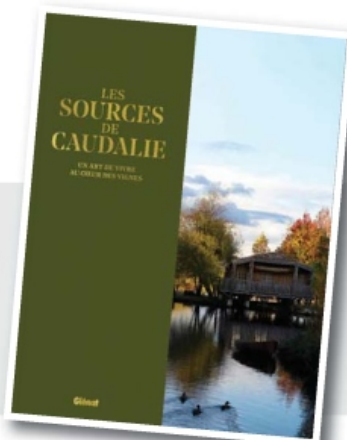
« *À la table des diplomates. L'histoire racontée par ses grands repas* », par Laurent Stefanini (ancien chef du protocole de la République française), éd. L'Iconoclaste, 240 p., 34,90 €. Sortie le 5 octobre.



Retour aux sources

On connaissait l'appétence du propriétaire de La Tupina pour la bonne chère et les bons vins, moins son goût pour la marche. Il allie ici les deux dans une quête d'authenticité qui lui fait traverser à pied les vignobles du sud de la France, de l'Entre-deux-Mers jusqu'à Nice, pour atteindre la Crète, dont il est originaire. Un périple jalonné de rencontres avec des viticulteurs respectueux de la terre et de la plante qui vise à définir ce qu'est un bon vin. Un retour aux sources qui s'avère être aussi un retour aux fondamentaux.

« *Marche à pied... de vigne* », Jean-Pierre Xiradakis, éd. Féret, 17,50 €.



Un pain en circuit court mais long en bouche

UN MONDE
LOCAVORE

Une vingtaine de boulangeries béarnaises proposent déjà Noste Pan. La filière d'un pain 100 % local, du producteur de blé au boulanger, ne demande qu'à prospérer

TEXTE ET PHOTO : THOMAS LONGUÉ



Noste Pan, son nom étant déjà plus long en bouche qu'on ne pense, le premier défi est d'abord de le prononcer comme il sied. À la béarnaise, prononcez « nousté paâ », en allongeant le « a ». En français, « notre pain ». C'est la marque d'un pain 100 % béarnais de par ses ingrédients et sa fabrication. On le trouve essentiellement sous la forme d'une baguette de 300 grammes, à un prix légèrement supérieur (1,20 € environ) au pain ordinaire, mais son goût et sa texture font toute la différence. Long en bouche, il est produit en circuit court, sur les standards de qualité « tradition française »... À ce jour, la filière Noste Pan comprend, dans les stricts contours du Béarn, neuf paysans producteurs de blé, dont quatre en bio, trois meuniers, dont l'un en bio, et une vingtaine de boulangers du pays, tous liés par un cahier des charges aux mailles serrées pour ce qui concerne la qualité et la traçabilité. Le périmètre de la filière Noste Pan

ne demande qu'à s'élargir, mais pour l'heure le volume de la production de farine en trace les limites : « On est sur une attente de 90 tonnes pour l'année 2016, ce volume va déjà pouvoir satisfaire tous les boulangers », considère Arnaud Etchegoyhen, meunier à Mauléon.

Les Basques se sont eux aussi inscrits en 2013 dans une démarche similaire. Aujourd'hui, le pain Herriko se vend sous forme de baguettes, de pains, de pavés ou de gros pains dans une quarantaine de boulangeries. « Il a fallu ressemer du blé, alors qu'on n'en trouvait plus au Pays basque depuis une trentaine d'années », dit Christian Sottou, secrétaire général de la Fédération française de boulangerie des Pyrénées-Atlantiques.

EN FERMENTATION LENTE

Ce n'était pas gagné non plus en Béarn, où le maïs est roi et le blé pas vraiment dans les gènes... « Plus difficile à produire », expliquent de concert Laurent Gallou, de Ponson-Dessus, et Christelle

Darrivière, de Samsons-Lion, tous deux agriculteurs adhérents. Pour la première campagne, 25 tonnes de blé avaient produit 20 tonnes de farine panifiable. Le volume a presque triplé un an plus tard.

Il faut dire qu'à travers l'association Noste Pan les producteurs de blé y trouvent leur compte. Ils sont rémunérés sur un prix (240 euros la tonne) déconnecté de celui du marché (180 euros). Le cahier des charges a les exigences de la farine de tradition française, par conséquent sans additifs : « Elle est destinée à être travaillée en fermentation lente », précise André Bessonneau, meunier à Moumour.

À l'origine, le projet, qui a pris corps il y a deux ans, s'est inscrit dans le droit fil de l'initiative du Conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques « Manger bio et local, labels et terroirs ». Il s'est développé sous la houlette de la Chambre d'agriculture. Une association présidée par un boulanger de Lembeye, Pascal Wozniak, en août 2015, et les premiers pains ont été vendus en octobre. On est avant tout dans de l'agriculture raisonnée. Pour l'animatrice de la Chambre d'agriculture Ludvine Mignot, qui souhaite décliner la démarche en 100 % bio, cela suppose que les boulangers le soient.

FOURNISSEUR DE COLLÈGES

Chez Pascal Wozniak, il s'écoule de 50 à 80 pièces par jour sous la nouvelle marque, en plus du volume habituel. Signe que le Conseil départemental ne prêche pas qualité et circuit court dans le désert : les collèges de Lembeye et Morlaàs se fournissent maintenant en pain du pays. La Fédération départementale de la boulangerie soutient l'initiative Noste Pan, comme elle l'a fait pour son pendant basque, Herriko : « On a éprouvé le besoin de suivre la demande », dit son président, François Devant. Partie du terrain, la démarche Noste Pan a fait se rencontrer producteurs de blé, meuniers et boulangers qui s'ignoraient jusqu'alors. Il s'agit désormais d'élargir le cercle.

LOCA NEWS

Les fermes du Villeneuvois ont leur label

Lancé en mai dernier, le label Fermes de Lot et bastides a été conçu par la Communauté d'agglomération du Grand Villeneuvois (47) pour valoriser les agriculteurs du territoire et développer un réseau de vente directe, à l'image du label national Bienvenue à la ferme. Une vingtaine de producteurs, pour le moment, en sont les représentants. Ils ont été choisis en fonction de règles en matière d'origine, de traçabilité, de transformation des produits, de commercialisation et de conditions d'accueil du public sur l'exploitation. Tous se sont engagés à recevoir la clientèle dans leur propriété et à proposer le fruit de leur terre en vente directe. Les agriculteurs labellisés sont identifiables grâce à une signalétique (un logo et un totem) et recensés dans les brochures de l'office de tourisme du Grand Villeneuvois et de l'agglomération.

Renseignements auprès de l'office de tourisme au 05 53 36 17 30.



PHOTO ARCHIVES ARNAULD BERNARD

La Cueillette de l'Aragon voit plus grand

À quelques kilomètres de Pau (64), depuis maintenant vingt-trois ans, les légumes passent directement de la brouette à l'assiette. En effet, à la Cueillette de l'Aragon, la clientèle vient ramasser ses fruits, légumes et fleurs, le tout sur une quinzaine d'hectares. Au rythme des saisons, de mars à novembre, les locavores, armés de cageots et de sacs, récoltent ail, betteraves, haricots, groseilles, pommes... tout en se promenant. Après la fermeture hivernale, l'exploitation, qui dépend du groupement Chapeau de paille, a ouvert son nouvel espace d'accueil autour de trois activités. En plus de la cueillette, les clients pourront retrouver des produits locaux élaborés par des agriculteurs qui partagent aussi la passion de l'authenticité. Il y a également un espace pédagogique pour recevoir écoles et public et partager les bonnes pratiques agricoles. Enfin, un snack a vu le jour, où l'on peut déguster des aliments issus de l'exploitation. Fraîcheur garantie !

Cueillette de l'Aragon, route de Pau à Montardon. Tél. 05 59 40 61 52.
www.cueillettealaragon.fr

Une vitrine pour les producteurs

Voilà bientôt dix ans que Le Panier du producteur existe. Créée en 2007, l'association regroupe une trentaine de producteurs locaux et a même une enseigne dans le centre Leclerc de Pons (17). Une belle vitrine pour que ces professionnels fassent découvrir les spécialités du terroir, confitures, vins de pays charentais, pineaux, cognacs, viandes... Soigneusement choisis, les producteurs doivent respecter une charte et répondre à un cahier des charges. Ils s'engagent à tenir la boutique au moins une fois par mois. Ils doivent aussi s'acquitter d'une cotisation pour couvrir les frais du magasin et mettre à disposition des clients des produits de qualité. Les prix pratiqués à la boutique associative sont les mêmes que sur les lieux de production.

www.le-panier-du-producteur.com.

Magasin dans la galerie marchande du Leclerc de Pons, ZAC de Coudenne.
Ouvert du lundi au samedi, de 9 h à 19 h 15, 19 h 30 le samedi.

Légumes de saison à Tambourinour

Au Domaine du Tambourinour, à Gondeville, dans l'Ouest charentais, on a su s'adapter. D'abord spécialisée dans le cognac et le vin, la famille Millon-Mesnard a choisi de diversifier son activité au milieu des années 1980 avec la production de fruits et légumes. Aujourd'hui, sur les 75 hectares d'exploitation, 50 sont encore consacrés au vignoble et 25 essentiellement à la culture de melons de pays charentais. Des ruches ont même été installées au milieu des plantations, les abeilles ayant un rôle essentiel dans la pollinisation des fleurs de melon, donnant au fruit ce goût sucré si caractéristique. Tambourinour cultive aussi des tomates, aubergines, poivrons, courgettes, choux, céleris... Depuis peu, la famille a souhaité dynamiser la vente directe au domaine, ouvert du lundi au samedi. Delphine, la fille, a aussi mis en place des marchés de producteurs locaux ouverts à une quinzaine d'entre eux les vendredis après-midi.

Domaine du Tambourinour, 5, le Tambourinour à Gondeville.

Ouvert en horaires d'été jusqu'au 30 septembre, du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h, 18 h le samedi. Renseignements sur la page Facebook.
Tél. 05 45 81 92 87.



PHOTO ARCHIVES ANNE LACAUD

LOCA CLIC

Les meilleures adresses des locavores

Depuis cinq ans, le site Internet Consommer-local.fr met en relation les acteurs du circuit court et les consommateurs. Et cela dans la France entière. En s'inscrivant gratuitement, les professionnels peuvent figurer dans l'annuaire de la plate-forme. Toutes les formes de circuits courts sont recensées, qu'il s'agisse de magasins de producteurs, de cueillettes, d'associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap), de Ruche qui dit oui ou encore de paniers bio et de fermes comme celle d'Eyhartztea (64) (notre photo). Les locavores n'ont plus qu'à indiquer leur département, voire leur ville, ainsi que les produits souhaités, et Consommer-local recherche dans sa base de données. Chaque fiche présente les agriculteurs ou les magasins ainsi que les informations pratiques (site Internet, adresse, horaires...) pour acheter directement sur place.

Consommer-local.fr



PHOTO ARCHIVES JEAN-DANIEL CHOPIN



Un livre pour cuisiner comme un chef les produits du marché de Saint-Jean-de-Luz



36 recettes, conseils
et pas à pas de
Fabrice Idiart,
chef à Saint-Jean-
de-Luz

3 produits phare
par saison

Portraits
de producteurs

15€

*Et vous, qu'y a-t'il dans votre panier ?
En vente en librairie ou chez votre marchand de journaux.*

ÉDITIONS SUD OUEST

Le crowdfunding dans les champs

L'an dernier, Miimosa, un site de financement participatif, a vu le jour. Un de plus ? Oui, mais celui-ci est entièrement consacré aux projets agroalimentaires et agricoles qui prônent la consommation locale et le respect de l'environnement. Il s'adresse évidemment aux exploitants et coopératives, mais aussi aux petites entreprises. Miimosa est une plate-forme Web conçue sur mesure pour le secteur et offre une vraie visibilité à ces projets. Les montants moyens des financements vont de 10 000 à 20 000 euros. En échange de leurs dons, les contributeurs reçoivent des contreparties, comme des week-ends à la ferme, des paniers de fruits et légumes... Les porteurs de projet, eux, perçoivent l'argent dès lors que 60 % de l'objectif est atteint, à l'image de l'Association de la vache béarnaise, qui a pu créer un emploi afin de valoriser la filière.

www.miimosa.com

Du bon sens dans les cantines

Vous connaissiez Le Bon Coin, qui rapproche vendeurs et acheteurs particuliers, voici Le Bon Sens, un site Internet mettant en relation restaurants collectifs et petits producteurs voisins. Depuis le mois d'avril, l'objectif des fondateurs, Fabien Ferdinandy et Laurent Granier, deux Charentais-Maritimes, est de favoriser la consommation locale et de saison. Une fois les commandes passées par les collectivités, Le Bon Sens gère la livraison. Chaque fournisseur dépose ses produits (légumes, fruits, lait, mais aussi poissons frais) dans des points dits de massification qui donneront lieu, si nécessaire, à une transformation pour être ensuite acheminés vers les cantines. Pour le moment, La Rochelle fait office de laboratoire, mais le site veut élargir son activité au département de la Charente-Maritime puis à l'ancienne région Poitou-Charentes.

www.le-bonsens.fr. Inscription gratuite.

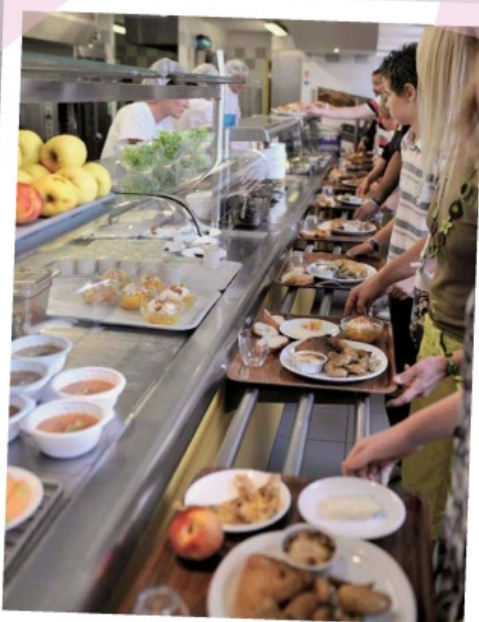


PHOTO ARCHIVES MICHEL ANAT

Comptoir bio'logique, l'antre du consommateur local

Le Comptoir bio'logique, de Saint-Magne-de-Castillon, se fournit dans un rayon maximal de 120 kilomètres. Le plus : un volet traiteur réalisé avec les produits en fin de vie. Objectif : tendre vers le zéro déchet

Des miels de Montcaret, des confitures de Castillon, des baies de Margueron, du bœuf et du veau de Prignonieux, du canard de La Roche-Chalais, des vins du Libournais, du savon « made in » Vélaines, et même de la lessive et du produit vaisselle vendus en vrac et fabriqués à Cestas... Au Comptoir bio'logique, à Saint-Magne-de-Castillon, on ne trouve que du bio. Et surtout un maximum de produits locaux. « Au début de l'été, 50 % de la marchandise provenait d'un rayon de 120 kilomètres. Selon les périodes, je peux monter jusqu'à 80 % », indique Alexandre Baron, qui a ouvert cet antre du « bien manger » et du « bien consommer » en juillet 2015 avec son mari, Alexandre, un ancien de la grande distribution.

« Je suis partie d'un noyau dur de producteurs dans le Castillonnais, et j'ai étendu notre zone d'approvisionnement jusqu'à la Dordogne notamment. Notre fournisseur le plus éloigné se situe dans les Landes. » En tout, l'ancienne

aide-soignante à l'accueil souriant et aux convictions assurées travaille avec près de 80 producteurs, qu'elle a rencontrés un à un. Certains sont même venus découvrir sur place ce petit magasin désireux de s'affranchir des intermédiaires. « On dit souvent que le bio est 30 % plus cher, mais avec 90 % de produits vendus en direct, ça permet d'avoir une certaine maîtrise des prix. » Après un an d'activité, le Comptoir bio'logique compte déjà près de 500 habitués ayant permis au couple Baron de dépasser son objectif fixé pour cette première année. Et comme il ne compte pas s'arrêter en si bon chemin, il a déjà inauguré le 27 mai un autre magasin dans les nouvelles halles de Sainte-Foy-la-Grande.

À CHAQUE JOUR SON MENU

Le gros plus du Comptoir bio'logique, c'est son volet restauration-traiteur, concocté avec des produits qui ne sont pas loin d'atteindre leur limite de consommation. Objectif : tendre vers le zéro dé-

LOC AGENDA

Le marché des gourmets

Plus d'une vingtaine d'années, déjà, que le quartier de la Bastide, à Bordeaux, se transforme le temps d'un week-end en marché géant à ciel ouvert pour Le Bon Goût d'Aquitaine. Avec 150 producteurs et 500 spécialités régionales, le rendez-vous est considéré comme le plus grand marché d'Aquitaine. Cette année encore, les stands seront installés sur les trottoirs de plusieurs artères, du 30 septembre au 2 octobre. Tous les produits du terroir qui font la réputation du Grand Sud-Ouest seront présentés. Les passants pourront acheter directement aux producteurs fromages, charcuteries, vins, bières, miel... Outre l'aspect gastronomique, Le Bon Goût reconstituera pour les trois jours une véritable ferme et aménagera un coin restauration et un autre consacré au développement durable.

Du 30 septembre au 2 octobre, de la place Stalingrad à l'allée Serr à Bordeaux.
www.larondedesquartiers.com.



PHOTO ARCHIVES L. THELLET



PHOTO L. D.

chet. Car le magasin ne se veut pas qu'un concept, il revendique aussi un état d'esprit. Chaque matin, Michèle Bousquet, la cuisinière, a carte blanche. Avant de se mettre aux fourneaux, elle fait le tour des rayons pour repérer les fruits, légumes et autres marchandises qu'il est temps de cuisiner. Ensuite, tout est question d'inspiration, d'expérience... et parfois de recherches sur Internet. Canard à l'orange, lapin aux aubergines et au romarin, tarte aux abricots... à chaque jour son menu, à consommer sur place ou à emporter. Sauf le vendredi, où désormais la brandade de morue se veut immuable. Et si, malgré tout, certains produits se périment, soit ils finissent dans le composteur du magasin, soit ils sont récupérés par l'éleveur de porcs. Aujourd'hui,

Alexandrine Baron se sent à l'étroit dans ses 240 mètres carrés, dont 120 sont consacrés au magasin. À terme, elle ambitionne d'ouvrir une véritable petite surface du bio et du local, plus grande. « On ne cherche pas à être un magasin d'appoint. On souhaite que nos clients puissent tout trouver chez nous. » La convivialité et le conseil en plus. Et ce sont les clients qui le disent.

LINDA DOUFI

Comptoir bio'logique, 1, avenue de l'Europe, 33350 Saint-Magne-de-Castillon.
Tél. 06 85 42 81 98 et 05 57 41 04 61.
www.comptoirbiologique.com
De 9 heures à 19 h 30 du lundi au samedi
et de 9 à 13 heures le dimanche.

Bio et local, l'idéal ?

Du 17 au 25 septembre, la Fédération nationale de l'agriculture biologique (Fnab) réitère sa campagne nationale Manger bio et local, c'est l'idéal. Soit une semaine d'animations dans toute la France pour mettre en avant l'alimentation locale et le réseau des agriculteurs biologiques. Au programme : des conférences, des débats, des tables rondes, des projections mais aussi des marchés, visites de fermes, dégustations... Autant d'occasion de découvrir le travail des exploitants soumis à la charte bio et de mieux saisir tous les enjeux du bio et du local, deux concepts complémentaires lorsqu'on choisit une agriculture respectueuse de l'environnement. Tous les rendez-vous de la semaine sont à retrouver sur Internet grâce à une carte interactive indiquant toutes les animations à proximité.

Du 17 au 25 septembre. Renseignements sur bioetlocalcestlideal.org.

Laruns en fait tout un fromage

Les 1er et 2 octobre, l'association Hera deu Hromatge met le fromage de la vallée d'Ossau à l'honneur à Laruns (64). En Béarn, le fromage est considéré comme un mets à part entière. Quoi de plus naturel, donc, que de lui consacrer tout un week-end ? Pour l'occasion, le village fait revivre la tradition : paille sur le sol, costumes, danses, tonte de brebis... Devant la halle, les producteurs ont l'habitude de vendre leurs fromages ainsi que d'autres spécialités du territoire. Plus d'une centaine d'exposants seront réunis dans le bourg. La Foire au fromage s'achève le dimanche par un concours, organisé par le comice agricole, récompensant les meilleurs fromages de brebis d'Ossau.

Les 1^{er} et 2 octobre à Laruns. www.foireaufromage.com.



FERME ELIZALDIA

GAMARTHE - SAINT JEAN PIED DE PORT
USTARITZ - HALLES DE BAYONNE



CHARCUTERIE
DE LA FERME

VENTE EN LIGNE :
WWW.FERME-ELIZALDIA.COM

Audrey Cuisine, entre simplicité et notoriété

Ils partagent leurs coups de cœur, conseils, astuces et divulguent leurs secrets culinaires sur la Toile. Blogueurs et blogueuses, retrouvez-les à chaque numéro

PAR TESS ANNET



Audrey Bourdin, alias Audrey Cuisine, blogueuse bordelaise, s'apprête à sortir son cinquième livre. Depuis l'ouverture de son blog, en octobre 2005, la jeune femme rêvait d'écrire un livre pour y partager ses propres recettes. C'est chose faite depuis 2012, date à laquelle elle a collaboré, avec d'autres jeunes blogueuses, à l'écriture du livre « Du Net à l'assiette », mais également année de la parution de son premier livre personnel, « Trente jours pour devenir un cordon-bleu ». Forte de ses succès précédents, Audrey publiera en novembre « Le Meilleur de ma p'tite cuisine », un ouvrage inspiré de certaines des recettes de son blog mais dans lequel elle en dévoilera également de nouvelles. L'ouvrage sera publié chez Studyrama. En attendant, elle continue de publier quotidiennement sur son blog. En effet, y partager une recette est sa première activité de la journée, et elle essaie de se diversifier au maximum. Ses recettes, Audrey les qualifie volontiers de simples, de rapides et de saines. D'ailleurs, étant elle-même membre d'une Amap à Eysines, la jeune femme n'hésite pas à vanter les mérites d'une alimentation locale. Son blog regorge de recettes préparées à partir de produits de saison tout droit venus de la zone maraîchère d'Eysines. Le but d'Audrey Cuisine est de donner l'envie à chacun de se mettre aux fourneaux pour se faire plaisir et surtout faire plaisir autour de soi. Comme elle le précise d'elle-même, son boulot ne lui permet pas de passer des heures chaque jour dans sa cuisine, et c'est pour cela que ses recettes sont faciles et rapides. Cuisine simple et familiale, voilà la recette d'Audrey Cuisine.

www.audreycuisine.fr

LA RECETTE D'AUDREY CUISINE

VELOUTÉ DE COURGE GALEUSE D'EYSINES

Ingrédients

• 1 tranche de courge galeuse d'Eysines • 1 pomme de terre • ½ branche de céleri • 1 blanc de poireau • 1 carotte • 1 feuille de laurier • 4 brins de persil • 20 g de beurre • Sel, poivre

Préparation

- Rincez les légumes sous l'eau. Enlevez l'écorce de la courge, coupez la chair en dés.
- Pelez et coupez la pomme de terre en morceaux, conservez uniquement le blanc de poireau et émincez-le.
- Pelez et coupez la carotte en rondelles.
- Faites chauffer une cocotte avec la moitié du beurre. Faites-y revenir les légumes, sans les laisser trop colorer, pendant 5 minutes en mélangeant régulièrement.
- Mouillez à hauteur avec de l'eau, ajoutez le laurier et le persil. Salez, poivrez et laissez cuire à feu moyen pendant 20 min.
- Quand les légumes sont cuits, récupérez-les avec une passoire et mixez-les dans un blender avec le reste du beurre et le bouillon de cuisson (jetez le persil et le laurier), en l'ajoutant petit à petit pour obtenir une soupe plus ou moins épaisse.
- Servez le velouté avec (ou sans) un filet de crème liquide ou quelques graines de lin ou de sésame, par exemple.

UNE BOUTIQUE ?

« Sans hésitation, la boutique Hasnaâ Chocolat, située rue Fondaudège à Bordeaux. Hasnaâ a participé à « MasterChef » il y a quelques années, et, depuis, elle s'est spécialisée dans la création de chocolats. On y trouve de très belles créations. »

UN RESTAURANT ?

« J'ai récemment testé Le 7, ce nouveau restaurant panoramique de la Cité du vin, à Bordeaux. Comme tous les Bordelais, j'attendais avec impatience l'ouverture de cet impressionnant musée dont les travaux ont rythmé mon quotidien pendant de longs mois, et le restaurant Le 7 ne m'a vraiment pas déçu. On y déguste également de très bons vins. »

UN AUTRE BLOG ?

« Cuisiner tout simplement (www.cuisinertoutssimplement.com). C'est le blog d'une amie, bordelaise également. Elle a travaillé avec moi sur mon prochain livre et a aussi réalisé les photos des recettes que j'ai créées. »

6
pers.

Prépa.
15 mn

Cuisson
20 mn



La bouteille de Vincent Damestoy
Bodega Quaderna Via, Navarre rosé
Un rosé style claret au goût
prononcé de fruits rouges et raisins frais.
5 euros.

Expres'SO Gourmand

Infos de dernière minute, indiscretions, brèves de zinc à picorer...

Bernard Magrez investit dans MoiChef

MoiChef, vous connaissez ? Parmi les start-up attachées au domaine culinaire, celle-ci (fondée par des Toulousains) a la particularité de permettre de cuisiner chez soi (pour les Parisiens) les plats des plus grands chefs : leurs recettes, leurs secrets, et les ingrédients (dosés !) sélectionnés auprès de leurs producteurs sont livrés en quelques clics. Un respect du savoir-faire de ces chefs qui a conquis Yves Camdeborde, Christian Constant, Yannick Delpech (L'Amphitryon, à Toulouse), etc. Et dernièrement, « l'homme aux 40 châteaux », Bernard Magrez, qui a investi 100 000 euros dans la start-up en quête d'investisseurs. Cette collaboration s'accompagne d'une synergie qui verra les prochaines recettes proposées avec un accord mets et vins... de Bernard Magrez.

Du mouvement en cuisine

Les coulisses des établissements gastronomiques du Sud-Ouest sont en perpétuelle ébullition. Au début de l'été, l'Hostellerie de Plaisance (Saint-Émilion, 33) a vu l'arrivée du chef breton et doublement étoilé Ronan Kervarrec. Au Pays basque, Henri Amestoy s'est, lui, installé à Irissarry, où il officie désormais aux cuisines d'Artzain. Quant à Michel Dussau, il reprend la main sur la Table d'Armandie à Agen, qu'il rebaptise (et relooke) à son nom. Il annonce que « tout va changer, sauf l'équipe ! ». Voilà qui nous rassure.

Une nouvelle pâtisserie haute couture

Il faudra être un peu patient. Mais, d'ici un an, Pierre Mathieu, chef pâtissier de Thierry Marx au Mandarin Oriental (Paris, 2 étoiles) et Girondin d'origine, annonce son retour à Bordeaux. Ce, pour ouvrir sa boutique offrant pains, pâtisseries et chocolats, sans oublier les canelés, à travers des recettes élaborées au fil de son parcours professionnel dans la haute gastronomie. On a hâte !

Abracadacook cuisine votre frigo

Son nom est presque imprononçable, mais les services qu'il peut rendre aux familles ne s'oublient pas : le site Abracadacook.com (1) épluche les ingrédients disponibles dans le frigo de l'internaute et suggère des idées de recettes rapidement réalisables. Astucieux, le site propose aussi de planifier les repas de la semaine en intégrant les menus des cantines scolaires ! Les fonctionnalités en cours de développement ne manquent pas, parmi lesquelles une application mobile et des partenariats avec de nouveaux éditeurs d'ouvrages culinaires.

(1) La société Abracadacook a intégré Théophraste, l'incubateur de start-up du Groupe Sud Ouest.



Pour le tournage de la dernière émission de la saison 1, tous les chefs se sont retrouvés à Mussidan. En attendant la nouvelle saison, à la fin du mois. Photos DR



UNE SAISON « TOQUES CHEFS »

Couteaux rangés dans les tiroirs. Casseroles et poêles dans les placards. Pour le dernier épisode de cette saison 1 de « Toques chefs », diffusée sur TV7, direction Mussidan, en Dordogne. L'objectif ? Réunir tous les participants pour faire le bilan de ce qui fut, de l'avis de tous, « une aventure humaine et professionnelle ».

Au menu, pétanque, moki, tennis, piscine et détente. Pour Pierre Regaudie, jeune chef du restaurant La Gare gourmande, à Labarde (33), cette journée est à l'image de l'émission. « Simplement le plaisir de partager notre cuisine. On est loin de l'esprit de compétition caractéristique des autres programmes télé du genre. » « Toques chefs », c'est avant tout ça, une histoire de partage, de découvertes et de rencontres. Pour Benjamin Bonnay, chef de L'Atelier 115 à Pessac, l'aventure est purement et simplement positive. « Grâce à cette émission, une clientèle nouvelle est venue à mon restaurant, une clientèle désireuse de découvrir ma cuisine. »

Retrouvez l'intégralité des recettes présentées par les chefs durant cette première saison dans le carnet de « Sud Ouest Gourmand » offert avec votre magazine.

D'ici et D'AILLEURS

Les bons produits ne sont pas une exclusivité du Sud-Ouest.
La preuve avec ces nouvelles adresses à déguster

Le fils du boucher revient à Capbreton (40)

La famille Duclos a longtemps été la référence en boucherie à Capbreton avant de prendre une retraite méritée. Aujourd'hui, le fils de la maison, Nicolas, et son épouse ont à leur tour ouvert un commerce de charcuterie, rôtisserie et plats cuisinés rappelant les bonnes odeurs qui émanaient des rôtissoires de la rue commerçante. Les charcuteries maison et autres plats en sauce côtoient la paella et les moules cuisinées de toutes sortes. Une petite vitrine de viande de qualité a été installée à la demande des clients, qui connaissaient déjà le sérieux du travail transmis par le papa.

Nicosev (en face d'Intermarché), 40130 Capbreton. Tél. 05 58 58 28 02.



PHOTO X. G.

Un salon dédié au champagne à Bordeaux

Depuis le printemps s'est ouverte à Bordeaux une boutique d'un genre nouveau : un salon à champagne. Hervé Mie et Jean-Marc Salvat, les deux propriétaires des lieux, amis de longue date, se définissent volontiers comme des « amoureux du champagne ». C'est d'ailleurs ce qui les a poussés à monter ce projet ambitieux où tout a été réfléchi pendant plus de quatorze mois. Décoration et vaisselle déposée, marque franchisée, les deux associés n'ont rien laissé au hasard. Le principe est donc simple : une boutique uniquement dédiée au champagne, en proposant aussi bien des produits de grande renommée qu'en valorisant des petits producteurs locaux autour de présentations mensuelles diverses. Une assiette de dégustation accompagne tous les champagnes à consommer sur place.

Secret d'initiés, ouvert tous les jours de 18 h à 1 h, rue du Parlement-Sainte-Catherine.
Tél. 05 56 44 54 42. www.secretinities.com

Bordeaux à l'heure scandinave



PHOTO T. A.

Le Danois Peter Johansen et le Bordelais Lucien Gabillaud ont ouvert leur boutique, Koeben, rue du Palais-Gallien, à Bordeaux, en novembre dernier. Cet antre de la culture scandinave qui conjugue avec brio salon de thé, boutique de décoration et espace restauration, propose pain noir, thé de la marque Perch's et de nombreuses autres spécialités scandinaves salées et sucrées. Mis à part le pain blanc et le saumon fumé, tout est fait maison, préparé sur place par Peter, le créateur de la carte Koeben. Les deux associés gèrent leur affaire seuls, et ont décidé de créer un e-shop, en ligne à la rentrée, afin de distribuer plus largement leur espace boutique.

Koeben, 32, rue du Palais-Gallien, tél. 09 86 15 02 20. www.koeben.com.
Ouvert du mardi au samedi de 9 h à 19 h et le dimanche de 11 h 30 à 15 h 30.



PHOTO P. T.

Gourmande collaboration à Agen (47)

PHOTO T. B.



Pol Grosbois et Valérie Sieurac forment un couple uni par un ciment solide : l'amour... des bonnes choses. Lui est poissonnier. Il ne vend ses produits issus de la pêche française que sur les marchés. Elle est traiteur et ne jure que par le frais, le local. Quand, au coin du feu, ces passions alimentent les conversations, travailler ensemble devient tentant. Pas trop souvent, à chacun son univers ! Ils se sont rejoints quand Pol a animé l'un des dîners à thème organisés par sa belle. Le plus dur, en amour comme pour le reste, est de faire le premier pas. Celui-là a été franchi !

Valérie Sieurac, 2, rue Félix-Aunac, 47000 Agen, 05 53 68 37 53. Pol Grosbois, le mercredi au Chat d'Oc au Passage d'Agen, le jeudi à Clairac, le samedi à Foulayronnes et le dimanche à Prayssas.

La Maison d'Artémis s'agrandit (33)

Boutique, salon de thé, cantine végétarienne, torréfacteur... La Maison d'Artémis, installée par Florence Guillot dans le centre-ville de Lesparre il y a trois ans, est tout cela à la fois. Depuis avril dernier, elle s'est agrandie avec une épicerie en vrac. Produits d'entretien, légumineuses, huiles et vinaigres, fruits et légumes frais sont vendus sans emballage. Un bon moyen de lutter contre le gaspillage. Ces ingrédients issus de filières locales ou équitables sont aussi utilisés pour mitonner les bons petits plats servis dans le salon de thé attenant, avec de savoureuses formules du midi dès 6 €. Autre nouveauté, une seconde Maison d'Artémis, avec salon de thé, a vu le jour dans le centre-ville de Pauillac (33).

La Maison d'Artémis, 68, rue Jean-Jacques-Rousseau, à Lesparre, et 9, rue Aristide-Briand, à Pauillac. Facebook.com/lamaisondartemis



PHOTO P. M.-M.



PHOTO THIERRY BRIEYON

Baptiste joue la carte fromagère (40)

La passion du fromage a touché Baptiste quand il était petit : après s'être formé sur les marchés du pays, le jeune homme vient d'ouvrir sa boutique dans le centre de Soorts-Hossegor. C'est de cette expérience passée que son étalage peut s'enorgueillir aujourd'hui, car les producteurs régionaux rencontrés sur les marchés du Béarn ou du Pays basque sont désormais ses fournisseurs. Si l'on retrouve ici aussi des fromages de toute la France, voire d'Europe, la plupart sont fermiers et directement choisis avec les fabricants en suivant les saisons, sa boutique étant ouverte toute l'année. Pour compléter l'étal, trois variétés de jambons de Bellota, Kintoa et Bayonne ainsi que quelques chorizos et saucissons régaleront les plus gourmands.

Chez Baptiste, 79, route de Seignosse, 40150 Soorts-Hossegor. Tél. 06 63 87 19 94.





Cœur d'entrecôte rôti, piquillos et artichaut fausse tarte, une recette de Younesse Bouakkaoui, La Réserve au Pavillon du Château Raba, à Talence (33).

PHOTO QUENTIN SALINIER

Cèpes - Jambon Ibaïama
Artichaut - Pied de cochon - **Saumon**
 Pâtes - **Potimarron** - Tête de veau

BON APPÉTIT



40
 ÉRIC OSPITAL,
 LE BON GROIN
 ET L'IVRAIE



60
 LA PHILOSOPHIE DU
 CHERCHEUR DE CÈPES



72
 ASTUCES POUR
 DE BONNES PÂTES

ET AUSSI...

48
 LES CONFIDENCES
 DE NICOLAS LASCOMBES

68
 POUR OU CONTRE LA CUISSON
 BASSE TEMPÉRATURE



Le bon groin et l'ivraie

Apprécié des chefs comme des médias, Éric Ospital poursuit depuis Hasparren l'histoire de la charcuterie familiale. Sans abandonner les exigences de qualité du cochon Ibaïama qui a fait sa réputation, malgré la tentation d'augmenter la production

TEXTES : FRÉDÉRIC SALLET – PHOTOS : BERTRAND LAPÈGUE



Le patrimoine de la maison Ospital : ces jambons lbaïama suspendus au plafond par dizaines dans des sacs de toile blanche, affinés à l'air libre 12 mois durant. Sur l'ardoise, le nom de leur futur propriétaire.



Vendre le kilo de porc au prix du caviar et transformer un plat naturellement populaire en mets de luxe n'est pas dans les projets d'Éric Ospital. Mais, à 45 ans, le charcutier le plus renommé de France s'interroge, confronté au succès d'une maison familiale qu'il n'a cessé de conforter en prenant la succession de son père à la fin des années 2000. Partout, la demande explose, et de New York à Tokyo se fait entendre la même petite musique pour qu'Éric exporte en masse ses jambons d'exception. Le marché existe, probablement très lucratif, mais le charcutier basque décline poliment la plupart des sollicitations.

« Si on monte dans les volumes, on ne sera plus dans la qualité », se contente-t-il de répéter depuis son quartier général d'Hasparren, où les colis

prêts à expédier s'entassent dans une chambre froide. Chaque lundi matin, la charcuterie est une ruche où l'équipe emballe à tour de bras les commandes passées sur la boutique en ligne durant le week-end : ventrèche, confits, lomo, chorizo, pâtés... et bien entendu le fameux jambon lbaïama qui a fait sa réputation.

Les fidèles l'appellent parfois encore lbaïona – « la bonne source », en basque –, le nom de baptême donné par les frères Montauzer, Sauveur Mayté et Louis Ospital à cette production aussi confidentielle que qualitative. En cette année 1985, l'IGP Jambon de Bayonne n'existe pas encore, la traçabilité est l'exception, les OGM font une apparition timide et la clientèle n'est guère locavore, mais les trois charcutiers basques – amis tout autant que concurrents – ont l'intuition

qu'il faut revenir aux racines du métier en professant l'excellence. S'imposer des contraintes ne les effraie pas : le cochon lbaïona sera de proximité, mieux élevé, mieux nourri, plus longtemps, frotté à la main au sel de Salies-de-Béarn, affiné à l'air libre durant quatre saisons minimum.

Trente et un ans plus tard, rien n'a changé... sauf le nom, aux consonances désormais moins proches du jambon « de Bayonne », dont il tient à se démarquer dans l'esprit des consommateurs, alors que de nouvelles générations ont pris les rênes des maisons familiales sans renier leur héritage ou les ambitions.

DANS LES CUISINES DE FAUCHON

« Mon père ne croyait pas que l'on pourrait



« vendre notre jambon au Pays basque à ce prix », se souvient Éric Ospital, qui continue de parcourir le pays à la rencontre des chefs ayant contribué à sa notoriété. « J'ai beaucoup bénéficié du name-dropping à la carte des grandes tables. Les chefs sont fidèles, la plupart sont devenus des amis avec le temps. » Il y a Yves Camdeborde, bien sûr, le Palois qui fit entrer Éric Ospital chez Fauchon lors de ses premières années parisiennes. Dans les cuisines de Fauchon, Éric se forge un solide carnet d'adresses, apprivoise le faste des grandes réceptions, des produits d'exception, la vie parisienne et sa démesure. De retour au Pays basque à 26 ans – seulement ! – il réintègre rapidement l'entreprise familiale quittée dix ans plus tôt. Elle est florissante, mais l'activité épuise

toutes les forces, sans temps mort, avec les banquets le week-end et les grandes surfaces toujours plus nombreuses qu'il faut alimenter la semaine. « On ne pouvait pas continuer ainsi. »

la création à la marque qui représente environ 20 % de sa production. Des porcs locaux, lourds, longs, avec du gabarit, du gras persillé, abattus à plus de 10 mois et 180 kilos. Leur prix est

Trente et un ans plus tard, **rien n'a changé**... sauf le nom, aux consonances désormais moins proches du **jambon « de Bayonne »**, dont il tient à **se démarquer dans l'esprit des consommateurs**

« Loulou [Louis Ospital] avait démarré comme apprenti, il était pragmatique. Éric a donné une autre impulsion à l'Ibaïama », note aujourd'hui Jean Guénard, de l'élevage Irtatzia, fidèle depuis

juste, fixé à l'avance, en tenant compte des coûts de production et non des variations erratiques du cadran breton. Toutes les valeurs du commerce équitable, en somme.



Éric veut remettre toutes les parties du cochon à l'honneur, pas seulement ses jambons. Il teste les recettes et développe une gamme de conserves.

AU PARADIS DE L'IBAÏAMA

Au début des années 2000, la passation de pouvoirs entre le père et le fils s'effectue donc en douceur. Éric veut remettre toutes les parties du cochon à l'honneur, pas seulement ses jambons. Il teste les recettes, bannit les conservateurs, impose davantage de rigueur en cuisine, fait tomber le taux de sel en jouant avec des bouillons

fait, connaître ce qu'ils mangent, c'est notre patrimoine. »

Le patrimoine de la maison Ospital, justement, n'est pas en banque ni au Panama. Éric a sorti le trousseau de clés, grimpé quelques marches, soulevé le rideau de fer avant d'entrouvrir une porte en bois. Les murs de la pièce distillent harmonieusement la lumière matinale qui enlase des dizaines de sacs de toile blanche suspendus au plafond. Ils enveloppent les jambons Ibaïama affinés à l'air libre douze mois durant. Ce séchoir qui vaut bien des caves dans les châteaux du Bordelais, il en a monté les briques et peint les murs de ses mains. Ses amis restaurateurs savent que l'on y trouve toujours quelques bouteilles derrière la porte, à partager lors de leur passage à Hasparren.

CASTING DE STARS CULINAIRES

Une « carte d'identité » est attachée à chaque jambon où une ardoise précise le nom du futur propriétaire, inscrit à la craie blanche. Un véritable casting de stars culinaires à l'accent du Sud-Ouest : Julien Duboué (A Noste), Christian Constant (Les Cocottes), Vivien Durand (Le Prince Noir), Michel Niquet (Chez Mattin), les frères

Ibarboure, Yves Camdeborde (Comptoir du Relais Saint-Germain)... Et Christian Etchebest bien sûr, copain de cuisine et d'écriture, un autre enfant de la TV, Basque à Paris.

On s'interroge face à Éric Ospital : pourquoi ne pas ouvrir un lieu de vente et de dégustation des produits de sa gamme dans la capitale ? Sourire en coin. L'idée n'est pas loin, assurément, peut-être même le projet est-il déjà ficelé, financé, avec Etchebest ou d'autres. La réponse attendra.

Depuis les contreforts de la montagne basque, les questions ne manquent pas : comment rendre le métier de charcutier glamour, plus rock'n'roll pour les jeunes en apprentissage ? Comment mieux nourrir les gens ? Comment transmettre son héritage ? Comment ne pas se laisser dévorer par le succès ? « Finalement, je suis rentré dans le même système que mon père », analyse sans regret Éric Ospital. Son fils lui succédera-t-il ? Il atteindra bientôt l'âge où lui-même quittait l'école pour embrasser la profession de ses parents. Nouvelle génération, nouvelle époque. Louis Ospital est toujours là.

Retrouvez nos adresses en page 110.

Des porcs locaux, lourds, longs,
avec du gabarit, **du gras persillé,** abattus
à plus de 10 mois et 180 kilos

de légumes et du miel d'acacia. Un véritable travail d'artisan, revendiqué pur basque avec l'accent et une carrure de rugbyman. La télévision l'adore autant que ses produits. Éric Ospital joue le jeu sans fausse modestie, mais n'oublie pas que ses passages à l'antenne sont aussi encadrés par des réclames pour du jambon industriel. « Je ne suis pas en guerre contre eux, dit-il. Mais les clients doivent savoir ce que l'on

Avec les recettes de Michel Niquet

Ni tendance ni people mais toujours indémodable : Chez Mattin, à Ciboure (64), est une adresse qui compte depuis quatre générations, dont la réputation perdure depuis que Michel Niquet, le neveu, a pris les commandes en cuisine. Une atmosphère familiale que les lecteurs de « Sud Ouest Gourmand » ont pu découvrir en mai 2009

dans le tout premier numéro de notre magazine. La recette du ttoro, un ragoût de poissons, demeure la signature des lieux, mais le chef est aussi un familier des produits de la famille Ospital, qu'il cuisine depuis près de dix ans. Voici donc quatre belles recettes d'inspiration basque à découvrir pour sublimer le cochon !



CROQUETTES DE PIEDS DE COCHON, CHIPIRONS PLANCHÉS ET LEUR BOUILLON AROMATISÉ

4 pers. Prépa. 30 mn Repos 2 h

Ingrédients

500 g de pieds de cochon cuits et désossés
 • 50 g de cornichons • 50 g de piquillos
 • 100 g d'oignons frais • 1 œuf • Farine, chapelure • 600 g de chipirons • Bouillon de cuisson des pieds de cochon • Menthe, coriandre, sauce soja, sauce nuoc-mâm



Préparation

- Taillez les pieds de cochon en petits dés. Mélangez avec les piquillos, les cornichons et l'oignon frais également coupés en petits dés. Laissez prendre au frais (2 h environ).
- Panez la préparation à l'anglaise : roulez des petites bouchées d'abord dans la farine, puis dans l'œuf battu, puis dans la chapelure. Faites frire les croquettes dans l'huile.
- Faites frire les chipirons dans une bonne quantité d'huile.
- Dressez les chipirons au milieu de l'assiette avec quelques feuilles de menthe et de coriandre. Posez les croquettes au bord de l'assiette. Servez le bouillon séparément.

La bouteille de Vincent Damestoy
 Domaine du Jonc-Blanc, Bergerac blanc
 Une expression originale du sauvignon. Notes légèrement miellées, tilleul et agrumes confits.
 Moins de 10 euros.

TOMATES FARCIES AUX JOUES DE PORC ET TARTINES DE JAMBON IBAÏAMA

4
pers.

Prépa.
35 mn

Cuisson
20 mn

Ingrédients

4 grosses tomates • 500 g de joue de porc confite • 150 g d'oignons • 2 gousses d'ail • 100 g de champignons de Paris • 100 g de jambon Ibaïama • 1 œuf • Sel, poivre, persil • Graisse de canard

Pour les tartines :

4 tranches de pain de campagne • 4 tranches de jambon Ibaïama

Préparation

• Faites confire dans la graisse de canard les oignons. Lorsque ceux-ci sont translucides, ajoutez l'ail en chemise, les champignons et le jambon (15 min environ). Ajoutez le persil haché puis laissez compoter 10 min. Ajoutez du sel et du poivre (attention, les joues de porc sont déjà assaisonnées).

Lorsque la préparation a refroidi, ajoutez l'œuf entier.

- Évidez les tomates puis les farcir. Enfournez 10 min à 160 °C.
- Frottez les tartines à l'ail, posez dessus une tranche de jambon Ibaïama, puis dressez dans l'assiette en accompagnement de la tomate farcie.

La bouteille de Vincent Damestoy
Domaine Élian Da Ros, Le Vin est une fête

Côtes du Marmandais
Cette première cuvée du domaine est l'expression même du « canon » qu'on peut ouvrir à tout moment. Ce plat convivial associé à ce vin festif, vous ne pouvez passer qu'un excellent moment. Moins de 10 euros.



POLENTA, JAMBON BLANC ET SOUPE DE JAMBON BLANC

4
pers.

Prépa.
30 mn

Cuisson
15 mn

Ingrédients

200 g de polenta Grand Roux • 400 g de jambon blanc • 1 dl de vin blanc • 2 dl de bouillon de volaille ou de cochon • 2 dl de crème • Quelques champignons de saison

Préparation

- Faire revenir l'oignon puis déglacer avec le vin blanc et faire réduire aux $\frac{3}{4}$ avant d'ajouter le bouillon et la crème.
- Ajouter 200 g de jambon blanc, laisser cuire 15 min. Puis mixer et passer au chinois fin.
- Pendant ce temps, préparer la polenta. Dresser 3 quenelles de polenta dans l'assiette, intercaler 3 morceaux de jambon blanc, quelques copeaux de champignon et servir avec la soupe de jambon blanc chaude.

La bouteille de Vincent Damestoy
Ambre et Castelmaure La Buvette, Vin de France - Rouge
Une expression simple du jus de raisin fermenté (définition du vin !). Notes de fruits rouges et d'épices orientales.
Vous pouvez (même) faire chabrot !
5 euros.



BABARRUNAK DE MORUE

4

pers.

Prépa.

15 mn

Cuisson

1h45

Ingrédients

300 g de haricots noirs de Tolosa (Pays basque)

- 1 oignon • 2 gousses d'ail • 1 carotte
- 1 xamango Ibaïama • 1 tomate • 400 g de morue • 1 boudin • 200 g de poitrine de porc Ibaïama cuite • 200 g de txistorra
- 100 de chorizo • Chapelure

Préparation

- Faites cuire les haricots à couvert avec la carotte, les oignons, l'ail et le xamango (1 h 30 minimum).
- Aux $\frac{3}{4}$ de la cuisson, ajoutez le chorizo, le boudin et la txistorra. À la fin de la cuisson, déposez les haricots dans un plat en terre.
- Rangez dessus la morue et la charcuterie.
- Ajoutez la chapelure, puis enfournez 15 min à 200 °C.



La bouteille
de Vincent Damestoy
Château Tire Pé Tire' Vin Vite
Bordeaux rouge

La toute nouvelle cuvée
du domaine où l'esprit du vin se
résume en trois mots : digestibilité,
simplicité et fraîcheur.

10 euros.

CUISSON
MINUTE

Les confidences de Nicolas Lascombes

Il est à la tête du 7, le restaurant panoramique de la Cité du vin. Entre deux allers-retours au Cap-Ferret, où il possède également l'Hôtel de la Plage et le Bouchon du Ferret, Nicolas Lascombes s'est prêté à ce question-réponse. Avec simplicité

PROPOS RECUEILLIS PAR AXELLE MAQUIN-ROY
PHOTO : GUILLAUME BONNAUD

Ma madeleine de Proust ?

Les odeurs de vacances chez mes grands-parents, à Vignonet, près de Saint-Émilion. Celles du petit déjeuner, de pain perdu, de gâteaux en train de cuire et des madeleines... C'était le signe qu'il y avait quelqu'un à la cuisine et qu'on pouvait enfin se lever.

Mon cauchemar en cuisine ?

Quand c'est long ! Un service qui traîne, c'est une table et des gens qui attendent, qu'on sent trépigner, et rien ne pourra compenser ce temps perdu.

Mon idole ?

J'ai été fan de tout et en même temps. Je profite. Je ne suis pas un exclusif. Ce qui ne signifie pas que je n'aie pas de passions. J'ai assisté l'autre soir (NDLR : mi-juillet) au concert de Johnny Hallyday à Arcachon. Même si je ne suis pas spécialement « piqué », je dois dire que, si je devais avoir une idole, ce pourrait être un personnage comme lui. Pour sa robustesse, sa longévité, sa ténacité et... ses défauts.

Mon livre du moment ?

Je ne lis pas beaucoup. Par manque de temps. Pourtant, ado, je ne manquais pas une émission d'« Apostrophes ». C'est passionnant, les livres. Mais ça passe après les relations humaines.

Mon pire défaut ?

La colère. Je peux vite dégoupiller. Même contre moi !

L'acteur dont je n'ai manqué aucun film ?

Jean-Paul Belmondo. À l'époque, j'étais un fan de cinéma, au point d'y aller deux fois par jour et de sécher les cours, pour être sûr de tout voir. Le cinéma, c'est entrer dans un univers et trouver des passerelles avec notre monde, ce que l'on est. Ça nous nourrit et nous construit.

Sportif de terrain ou de canapé ?

Les deux ! J'ai toujours fait beaucoup de sport. Vélo, course à pied, tennis, plutôt des sports individuels. Et aujourd'hui encore, je m'oblige à deux séances par semaine.

Je serai prêt à me damner pour...

... que tout aille bien ! Pour que, malgré l'activité dense et très prenante, tout le monde y trouve du plaisir. Une forme d'équilibre.

L'objet dont je ne me sépare jamais ?

Ma clé de voiture. C'est mon deuxième chez-moi. Elle est le prolongement de ma personnalité en ce qu'elle est un vecteur d'autonomie et de réactivité.

Mon plus beau coup ?

Le premier depuis que je travaille à mon compte. Le Bouchon bordelais. Je n'avais pas les moyens ; je ne voulais pas aller à l'apéro où j'ai rencontré l'agent qui me proposait cette affaire. Et pourtant, tout s'est fait ! Trois ans après, je revendais plus que j'avais acheté, et c'était parti...

Quand je lâche prise ?

Avec les enfants. Sur le Bassin. Et plus généralement au contact de la nature. Pour arriver à vraiment couper, il faut que je retrouve des choses simples.

Blanc, rouge, rosé ?

Blanc. Les blancs sont fascinants ! Même si les rouges sont plus complexes, sombres et secrets, j'aime les blancs pour ce côté lumineux, transparent, simple, franc et gai.

Mon regret ?

Ne pas avoir écouté davantage les conseils de mes parents et avoir souvent été en opposition avec eux. Ça fait jeune vieux de dire ça... (sourire).





Filet de canard mariné au soja et saké, gyoza aux girolles et mousseline de potimarron

Des notes de sous-bois que réveille un accompagnement teinté d'épices.
L'automne s'annonce savoureusement dépayçant pour le chef Mathieu Rabau

TEXTE : AXELLE MAQUIN-ROY – PHOTOS ET VIDÉO : QUENTIN SALINIER

En acceptant de reconduire cette rubrique, le chef des ateliers cuisine de Zodio savait qu'il avait pour consignes de cuisiner des produits du Sud-Ouest et de proposer des recettes, évidemment savoureuses. Et surtout accessibles, s'agissant de leur réalisation. Mathieu Rabau, au terme de cette première année d'une gourmande collaboration, aura fait bien plus. Le chef n'aura cessé d'enrichir cette rubrique de ces horizons asiatiques dont son parcours de cuisinier s'est nourri durant cinq années. La démonstration, une fois encore, avec ce canard bien de chez nous qu'à l'automne arrivant il marie à un potimarron aux saveurs de châtaigne et girolles. « Un produit basique avec lequel on réalise une multitude de recettes, de la soupe au dessert », aime-t-il à souligner. On plonge avec délices dans les sous-bois, jusqu'à ce que le palais débusque des notes de cumin, de curcuma, de fenugrec, le tout légèrement poivré. C'est l'ef-

fet vadouvan, un mélange de condiments et d'épices venus d'Inde qui s'allie à merveille avec l'approche su-crée-salée qu'a choisie Mathieu pour la cuisson du filet de canard. Un filet que vous pourrez également cuisiner et détailler en cubes pour un apéritif. Et parce que le chef n'envisage jamais un plat comme une recette fichée sur le papier, il rappelle que les gyozas eux aussi peuvent faire l'objet d'une multitude de déclinaisons pour la farce mais aussi pour la pâte, que « vous pouvez parfumer à l'encre de seiche, par exemple, avec une farce poisson ». D'autres idées vous seront à n'en pas douter proposées durant l'un des ateliers Menu-Prestige – « Sud Ouest Gourmand » (2 h, 25 €), au cours duquel Mathieu Rabau vous accompagnera dans la réalisation de cette recette.

Zodio, rue Denis-Papin, 33130 Bègles. Tél. 05 57 99 06 40.
Bordeaux.zodio.fr/nos_ateliers

4 pers. Prépa. 45 mn Cuisson 20 mn

Ingrédients

2 magrets de canard de 400 g • 250 g de sauce soja • 250 g de saké • 4 c. à soupe de sucre semoule • 4 étoiles de badiane • Poivre noir de Madagascar • 4 carottes fanes

Pour les gyozas :

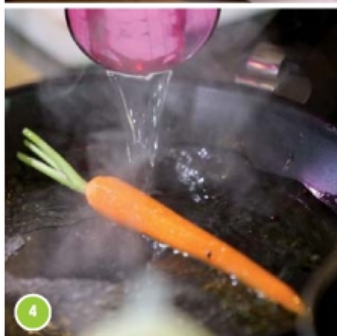
200 g de farine • 15 cl d'eau bouillante • Un trait d'huile de sésame grillé • Féculé de pomme de terre (pour étaler la pâte) • 40 g de magret de canard cru • 1 blanc d'œuf • 1 pincée de sel • 150 g de girolles • 1 c. à soupe de soja • Quelques feuilles de coriandre • ½ c. à soupe d'huile de sésame • 1 c. à café de gingembre râpé • 1 c. à soupe de mirin • Quelques noix de cajou • 2 pincée de vadouvan (épice indienne)

Pour la mousseline de potimarron :

1 kg de potimarron • 1 grosse pomme de terre Amandine • 600 g de lait • 400 g de crème liquide • 100 g de beurre frais • Sel et poivre



Retrouvez notre recette
sur sudouest-gourmand.fr



Faites confire le canard

1. Dans une poêle bien chaude, colorez les magrets après les avoir marqués, en commençant par le dos afin d'en retirer le maximum de gras.

2. Dans une casserole, rassemblez le saké, la sauce soja, le sucre, le poivre noir de Madagascar, le vadouvan et la badiane. Faites chauffer jusqu'à frémissement. Plongez alors les magrets pendant 6 minutes.

Sortez la casserole du feu et laissez les magrets refroidir dans le bouillon. Ils continueront à cuire gentiment et resteront bien moelleux.

Réalisez la mousseline de potimarron

3. Épluchez le potimarron et la pomme de terre.

Coupez-les en morceaux. Faites-les cuire dans le mélange lait et crème. Mixez au blender et ajoutez le beurre. Réservez au chaud.

Laquez les carottes

Nettoyez les carottes, sans les éplucher, et conservez quelques centimètres de fanes.

4. Dans une poêle, faites mousser une noisette de beurre additionnée d'huile de tournesol. Colorez les carottes en les retournant et en les arrosant régulièrement. Versez quelques grains de poivre noir pour qu'ils infusent durant la cuisson.

Ajoutez quelques cuillères du bouillon dans lequel le canard est en train de confire, un peu d'eau et du beurre, et laissez mijoter.

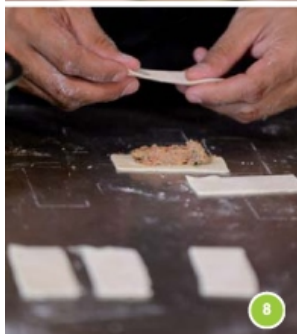
Confectionnez les gyozas

Mélangez la farine et l'eau bouillante dans un récipient. Dès que le mélange refroidit, poursuivez le malaxage à la main. Filmez la pâte et placez-la 1 heure à température ambiante.

5. Pendant ce temps, réalisez la farce : nettoyez les girolles à l'aide d'une brosse mais sans les mouiller. Dans une poêle, faites fondre un peu de beurre et faites frire les girolles, ne baissez pas votre feu au risque de faire bouillir les champignons, qui perdront de leur fermeté et de leur goût.

Faites frire les noix de cajou dans une poêle avec un peu de beurre et assaisonnez.

6. Dégraissez le canard et coupez-le en cubes.



Dans un Robot-Coupe, mixez-le avec quelques cuillères du bouillon de cuisson du canard, la coriandre, le blanc d'œuf, le gingembre, les noix de cajou, le mirin et le vadouvan. Et terminez par les giroles.

7. Farinez votre plan de travail avec la féculé de pomme de terre. Divisez la pâte en quatre et étalez-la très finement.

Découpez-la à l'aide d'un emporte-pièce rond ou rectangulaire.

8. Déposez une cuillère à café de farce. Humidifiez les bords de la pâte avec un peu d'eau et recouvrez à nouveau d'une pièce de pâte.

Assurez-vous d'avoir bien fermé votre gyoza en pressant les extrémités.

Réservez 20 minutes au réfrigérateur avant cuisson.

9. Faites chauffer un trait d'huile de colza dans une poêle. Déposez les gyozas les uns contre les autres et laissez griller 2 minutes sur chaque face.

Ajoutez un verre d'eau et couvrez la poêle. L'eau va s'évaporer et finir de cuire les gyozas à la vapeur.

Dressage

10. Au moment de servir, faites réduire une petite quantité du mélange soja-saké pour en napper le filet de canard, que vous aurez déposé sur un fond de mousseline de potimarron.

Les petits + du chef

Vous pouvez conserver la marinade pour un nouvel usage.

Si vous êtes certain de la provenance et de l'origine bio du potimarron, vous pouvez en conserver la peau. Cela accentuera son petit goût de châtaigne.

Pensez que vous pouvez congeler votre gingembre après l'avoir épluché. Vous n'en perdrez rien, et il n'en sera que plus facile à râper.

Younesse Bouakkaoui à la lettre

Il est le chef discret de La Réserve, au pavillon du Château Raba, à Talence. Mais la réserve naturelle de Younesse Bouakkaoui ne doit pas faire oublier une détermination personnelle mise au service d'une ambition collective. Découverte, sous forme d'abécédaire, d'un chef prometteur

TEXTE : AXELLE MAQUIN-ROY – PHOTOS : QUENTIN SALINIER

Dresser le portrait d'un chef, c'est avant tout détailler sur les étapes d'un CV, parcourir une histoire personnelle, revenir sur ces rencontres déterminantes, remonter le fil d'un cursus ayant transformé l'élève en apprenti cuisinier avant qu'il ne devienne chef confirmé. Et, à l'heure de reprendre ses notes, constater la récurrence de certains mots dans les propos de Younesse Bouakkaoui. Les voici ici restitués sous forme d'abécédaire.

B comme binôme

Depuis son arrivée, il y a à peine un an, à la direction du pavillon du Château Raba, Séverine Perrier a donné un second souffle à l'établissement. Si chacun conserve la main sur son domaine, la communication entre le chef et la directrice, ancienne du Saint-James à Bouliac (33), n'a qu'un objectif : « Viser l'excellence et se donner les moyens ensemble et en complémentarité d'y parvenir », résume la jeune femme. Une ambition qui s'appuie sur « une confiance réciproque », souligne le chef.

A comme adversité

« Je ne suis jamais aussi bon que dans ces moments-là. » S'il en avait eu un aperçu lors de ses premiers mois à Cordeillan-Bages, à Pauillac, où il avait « été mis en concurrence pour le poste de chef de partie », l'évidence se fait lorsque Younesse se frotte à la réalité des concours. Trophée des Hauts-de-France ou Nérios d'or, « j'y cherche le dépassement de soi. Si j'ai acquis la rigueur au contact des autres, là, c'est ma recherche, ma créativité qui sont jugées. » De bonnes occasions de « savoir ce que l'on vaut », pour savoir où l'on veut aller. L'expérience révèle un autre trait de la personnalité du jeune chef : sa ténacité.

C comme Cordeillan-Bages

C'est dans ce château et cette table de renom que tout s'est joué pour Younesse Bouakkaoui. L'enfant du Médoc y entre en 2005 en tant que simple commis, « après avoir postulé trois fois ». On est alors à l'ère de Thierry Marx. « Même si cette table me semblait inaccessible, au regard de ma faible expérience, je savais qu'elle avait tout à m'apporter », se souvient Younesse. Les débuts sont « difficiles ». « Je découvre un tout autre monde, fait de rigueur et de technique. D'autant que ma première place est en pâtisserie, alors que je ne savais rien faire. » Le jeune cuisinier comble ses lacunes par sa disponibilité et son engagement. « Je me sens en danger, mais je ne lâche rien. » Ou, plutôt, il donne tout. « J'accepte les remarques, me remets en question, travaille et gagne en confiance. » La sienne et celle du « maître ». Jusqu'à se voir

proposer de suivre le chef doublement étoilé dans ses représentations internationales à Hong Kong, Tokyo, Montréal. « La consécration », dit-il aujourd'hui.

2010, Thierry Marx quitte le lieu, qu'il laisse à son second d'alors, Jean-Luc Rocha. Younesse Bouakkaoui a fait toutes ses armes à ses côtés. Mais, surtout, il l'a vu préparer et remporter le prestigieux titre de MOF en 2007. L'enjeu est alors de taille : conserver les deux macarons Michelin. « C'est dur et en même temps gratifiant de travailler avec Jean-Luc, car il est pour moi le chef le plus technique. Un don qu'il travaille. »

Au terme de sept années lui ayant apporté expérience, maturité et responsabilité au poste de second de cuisine, Younesse estime « avoir fait le tour. Il me fallait un nouveau challenge. »





E comme esthétique

Sobriété, contraste des couleurs, en plus des matières, netteté de la présentation ; le chef accorde une grande importance à l'esthétique de ses plats. L'école Cordeillan ! Si aujourd'hui il n'est plus question de règle en fer en cuisine « pour tout vérifier au millimètre », l'esthétique demeure une préoccupation constante qui « se nourrit de tout, même d'une simple couleur aperçue dans le jardin ». À l'esthétique s'ajoute une extrême précision des cuissons, aussi bien des viandes que des poissons, qui parfait la justesse de ses plats.

F comme fidèle

Christophe San José ne s'en cache pas : « J'étais plutôt à la recherche d'un chef confirmé pour La Réserve. Mais la ténacité et l'enthousiasme de Younesse pour ce projet m'ont convaincu. » Le propriétaire de l'hôtel-restaurant de Talence a également été touché par « la fidélité de l'homme ». « Pour la maison qui l'a formé, pour son Médoc et plus largement le terroir du Sud-Ouest, et les personnes avec lesquelles il travaille. » Une forme d'« authenticité » dans l'attachement qui fait dire à Christophe San José que l'heure venue de l'étoile (les investissements sont engagés pour répondre à l'ambition) il « ne craint pas que Younesse puisse partir ».

H comme hasard

Il s'en est fallu de peu que le chef de La Réserve ne passe à côté des fourneaux. « À l'école, je n'étais pas un mauvais élève, mais je n'étais pas dans l'effort. Du coup, j'ai pris une mauvaise orientation. » Pour rendre service à un ami d'enfance, il accepte quelques extras à l'Hôtel du Midi, à Saint-Seurin-de-Cadourne, toujours dans le Médoc. C'est la révélation, la promesse d'un avenir riche de rencontres et de possibilités. « J'ai trouvé là, la motivation pour me mettre au boulot à fond. »

I comme intégration

Younesse dit avoir senti un regard différent à l'heure de prendre ses premières responsabilités. Fier de ses origines marocaines et des valeurs que ses parents lui ont inculquées, il n'entend pas « jouer le jeu de l'identitaire et du communautarisme ». Ce serait un affront fait aux sacrifices de ses parents, partis de Rabat pour le Médoc, dans les années 1970, pour travailler dans les vignes de Cissac-Médoc, et qui ont nourri d'autres ambitions pour leurs quatre enfants.

J comme Jean-Luc Rocha

Le Meilleur Ouvrier de France et chef doublement étoilé de Cordeillan-Bages suit désormais de loin l'ancien élève. Il se dit « flatté » de constater qu'il livre une cuisine « très inspirée de la maison. Je suis fier de cette transmission. » Et amusé à l'idée de se souvenir qu'à son arrivée « c'était très brouillon. Mais on lui a laissé sa chance, et Younesse a su la saisir et prendre le train en route. » Fort de cet équilibre trouvé, « il devrait pouvoir continuer à évoluer », entrevoit Jean-Luc Rocha.



L comme légumes

On a peine à croire que le chef « n'y connaissait rien », tant les légumes, au fil des saisons, constituent la base de son identité culinaire. Et, pourtant, « quand j'ai commencé, je ne savais pas faire la différence entre une échalote et un oignon. Quant aux champignons de Paris, je ne les connaissais qu'en boîte. » S'il a toujours aimé cuisiner, l'enfant Younesse le faisait dans le contexte familial, avec les légumes du potager que « mon père cultivait par nécessité ». « Mon rapport à l'alimentation est désormais tout autre. Je suis très vigilant sur l'origine des produits. J'ai la chance en cuisine de pouvoir compter sur une équipe solide qui comprend la cuisine que je fais. Ce qui me permet d'aller le matin chercher les légumes chez de petits producteurs locaux et d'établir les menus en fonction de ce que je trouve. »

M comme Mollat

Fin des années 1990. Younesse Bouakkaoui, qui a découvert la cuisine sur le tard, effectue sa formation au CFA de Bordeaux. « Après les cours, je passais mes après-midi chez Mollat à feuilleter sur place les livres des chefs, que je ne pouvais pas m'acheter. » La révélation, il la trouve dans la collection L'Atelier de Joël Robuchon. Des photos de plats ultra-léchés, les brigades en action et en toque : Younesse visera désormais l'excellence. Depuis, il collectionne ouvrages et magazines de cuisine avec la ferme intention de les regrouper dans une vaste bibliothèque chez lui. Il n'est ainsi pas rare à La Réserve de le trouver, après un service, installé à l'étage dans la bergère jouxtant la bibliothèque. « Une bibliothèque représente le savoir, l'instruction. Un lieu calme qui m'inspire. »

P comme partage

« Sans partage, pas de cuisine », pourrait être le credo de Younesse. Le chef n'hésite d'ailleurs pas à partager en primeur avec les lecteurs de « Sud Ouest Gourmand » les recettes de plats qui ne sont pas encore à la carte, tel ce saumon mariné et grillé qu'il a servi une première fois lors de ces repas « création » du dimanche autour desquels s'ébauche la carte, au gré des retours de la clientèle. Un partage qui ne souffre qu'une exception : le cigare (lire ci-dessous).

R comme Réserve

Les plus anciens se souviennent de La Réserve des Graves. Au cœur de l'appellation Pessac-Léognan, cette table était un incontournable de la gastronomie girondine. Ravagé par un incendie, c'est à Talence que Christophe San José a fait renaître le restaurant avec les mêmes ambitions.

Pour Younesse Bouakkaoui, c'est ici que s'est joué le second acte de sa carrière de cuisinier. « Je ne m'étais jamais envisagé dans le rôle de chef. Je ne me pensais pas prêt », confie-t-il avec humilité. Jusqu'à ce que Nicolas Masse (La Grand'Vigne, Caudalie), avec qui il passe un entretien, ne lui suggère l'idée. Comme souvent

dans le parcours du Médocain, le hasard, l'opportunité, la chance se mêlent au destin. Le projet de La Réserve est en cours ; Younesse postule, bouscule les règles établies du recrutement, s'impose pour un entretien avec le propriétaire des lieux. « Une semaine après, je débute avec une équipe déjà en place. »

La réserve est aussi une manière d'être pour Younesse. « Humble », « modeste », sont les qualificatifs le plus souvent employés par ses proches collaborateurs pour le décrire. « Je sais faire à manger, je ne sais pas faire grand-chose d'autre. Il faut savoir rester à sa place », a-t-il déclaré alors qu'il évoquait ses « origines modestes ».



S comme signature

Le cigare en trompe-l'œil. Pré-dessert, cette gourmande et parfaite illusion est le plat signature de Younesse. La seule recette qu'il ne partage pas ! Une fine tuile ambrée renfermant une crème blanche au café accompagnée d'une perle de whisky. Il aura fallu sept ans au chef pour parachever cette réalisation, fruit de multiples techniques acquises au fil de ses postes. Et un hommage à Michel Trama et son cigare en nougatine. Un clin d'œil au chef doublement étoilé de Puymirol (47), que Younesse n'a pourtant jamais rencontré. « C'est plus l'homme et son parcours que je salue » ; celui d'un autodidacte qui n'est pas sans faire écho à certains instants de sa propre vie.

Retrouvez nos adresses en page 110.

SAUMON D'ÉCOSSE CONFIT ET GRILLÉ

MINI-POIREAUX EN VINAIGRETTE ET VICHYSOISE
DE POMMES DE TERRE D'EYSINES

1
pers.

Prépa.
1 h 30

Cuisson
15 mn

Ingrédients

1 filet de saumon paré • 500 g de gros sel • 1 mini-poireau préalablement cuit à l'anglaise

Crème vichyssoise

1 poireau • 200 g de pomme de terre d'Eysines • 1 échalote • 500 g de crème • Sel et poivre • Herbes fraîches

Préparation

- Mettez le saumon au sel une heure et demie. Rincez-le puis laissez-le à l'air libre une nuit.
- Au moment de servir, taillez-le et faites-le griller très rapidement pour laisser le cœur cru.
- Pour réaliser la crème vichyssoise, faites suer le poireau avec les pommes de terre coupées en fines lamelles. Ajoutez la crème et faites cuire 15 minutes. Mixez la préparation et assaisonnez.
- Avant la dégustation, superposez le mini-poireau, assaisonnez de vinaigrette classique et de quelques herbes. Versez la vichyssoise autour du saumon au moment de servir.



**La bouteille
de Vincent Damestoy**
Élian Da Ros, Coucou blanc
Côtes du Marmandais blanc

Expression très originale et décalée du sauvignon et sémillon. Notes de pomme, de poire et de fruits secs à la fois. On pourrait presque se croire en Alsace avec ces notes florales.

Moins de 15 euros.



CŒUR D'ENTRECÔTE RÔTI

PIQUILLOS ET ARTICHAUT FAUSSE TARTE

2
pers.

Prépa.
30 mn

Cuisson
20 mn

Ingrédients

500 g d'entrecôte

Sauce piquillos

- 250 g de piquillos
- 10 g de gingembre
- 50 g de sucre
- 50 g de vin blanc

Fausse tarte

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 œuf • 500 g de fonds d'artichauts cuits • 20 g de beurre • 200 g d'eau
- Sel et poivre
- 1 escalope de foie gras • 3 g d'agar-agar

Préparation

- Portionnez l'entrecôte selon votre choix. Vous la ferez cuire au grill au moment de servir, selon votre goût.
- Pour la sauce, faites suer le gingembre avec un filet d'huile neutre. Déglacez avec le vin blanc et réservez. Faites un caramel blond et mélangez les deux préparations, ajoutez les piquillos. Mixez l'ensemble, filtrez et laissez reposer.
- Mélangez la farine, le beurre et les œufs afin de réaliser une pâte brisée. Étalez-la et faites un anneau autour d'un cercle. Faites cuire au four 15 minutes à 150 °C. Mixez les artichauts cuits avec 100 g de crème et divisez en deux.
- Préparez une gelée d'artichaut avec 250 g de purée d'artichaut, 150 g d'eau et 3 g d'agar-agar.
- Faites bouillir la préparation et réservez aux frais.
- Pour le montage, intercalez des tubes de gelée et de la purée d'artichaut et ajoutez-y des pépites de foie gras poêlé à l'intérieur de l'anneau de pâte brisée.



La bouteille
de Vincent Damestoy
Élian Da Ros Chante Coucou
Côtes du Marmandais

Toute la magie du terroir,
de l'assemblage et de la « patte »
du vigneron opère sur cette cuvée.
La densité de ce vin aux accents élégants
du Sud-Ouest saura vous plaire.
15 euros.



LA FRAMBOISE

LA BETTERAVE ET LE SARRASIN

2
pers.

Prépa.
40 mn

Cuisson
15 mn

Ingrédients

Tuile sarrasin

- 90 g de farine de sarrasin
- 10 g de farine de blé T55
- 100 g de sucre glace
- 100 g de beurre
- 100 g de blanc d'œuf

Crème diplomate framboise

- 250 g de purée de framboise
- 22 g de jaune d'œuf (1 pièce)
- 55 g de sucre semoule

- 20 g de fécule de pomme de terre • ½ feuille de gélatine
- 150 Bloom • 200 g de crème 35 % matière grasse

Sorbet betterave

- 125 g de purée de betterave
- 125 g de purée de framboise
- 2 cl de jus de citron jaune
- 25 g de blanc d'œuf
- 50 g de sucre glace

Préparation

Tuile sarrasin

- Torréfiez la farine de sarrasin dans un poêle sans matière grasse, puis mélangez-la à froid avec la farine de blé ainsi que le sucre glace.
- Ajoutez le beurre en pommade puis fouettez délicatement. Terminez par les blancs d'œufs.
- Étalez finement à l'aide d'une spatule coudée, puis faites cuire sur une feuille en silicone à 160 °C pendant 6 minutes à faible ventilation.

Crème diplomate à la framboise

- Faites chauffer la purée de framboise. Versez-la sur le jaune d'œuf blanchi avec le sucre et la fécule de pomme de terre.
- Faites cuire sur feu doux jusqu'à ébullition, puis ajoutez la demi-feuille de gélatine préalablement ramollie dans un bac d'eau froide et pressée.
- Incorporez à froid la crème semi-montée.
- Réservez dans un cul-de-poule et filmez à contact.



Sorbet à la betterave

- Mélangez les purées ensemble avec le jus de citron. Ajoutez-y le mélange blanc d'œuf et sucre glace. Mettez au congélateur et utilisez dans la sorbetière le moment venu.

Montage

- Réalisez une superposition de tuiles sarrasin avec au milieu la crème diplomate à la framboise et des framboises entières. Déposez-y une quenelle de sorbet à la betterave.



La bouteille
de Vincent Damestoy
Maxime Magnon Rozeta
Corbières rouge

L'esprit nature de ce vin donne
une liberté d'expression originale
de ce terroir. Exempt de tannins,
c'est une cuvée qui peut se boire
aussi sur des desserts.
Moins de 15 euros.

Le Marché des Capucins



le goût
des
bonnes choses



gourmandise,
qualité et convivialité
s'invitent à votre table.

Ouvert : du mardi au vendredi de 6 h à 13 h
le samedi et dimanche de 6 h à 14 h 30
Parking des Capucins Place des Capucins 33000 Bordeaux

Rendez-vous sur notre site : marchedescapucins.com



Illustrations non contractuelles. Tous droits réservés

BON APPÉTIT EN FORÊT





BON APPÉTIT EN FORÊT

La philosophie du chercheur de cèpes

L'automne est la saison
du champignon roi.
Nous sommes partis
en chercher à Pissos,
dans les Landes, en compagnie
du professeur de philosophie
Patrick Rödel, auteur de deux
ouvrages sur les bolets

TEXTE : JACKY SANUDO
PHOTOS : QUENTIN SALINIER
ET CLAUDE PRIGENT (POUR LES RECETTES)

Ce matin d'automne, le crachin frisquet vire très vite à la douceur ensoleillée dans la lande. Le sous-sol des bois transpire et regorge de champignons de toutes sortes. Les yeux du cueilleur se délectent de couleurs au pied de ces chênes et pins érigés sur un lit de mousse et de fougères rougeoyantes. Experts, ils reconnaissent des lactaires (catalans) au sang orangé, des amanites vi-neuses, tue-mouche et la terrible phalloïde, une langue-de-bœuf, des russules, des pieds-de-mouton... Nous parlons des yeux de Patrick Rödel, écrivain, conférencier et professeur de philosophie à la retraite que ses étudiants khâgneux regret-tent.

Si l'homme est dans ce bois de Pissos en bord de Leyre, c'est qu'il est en quête de cèpes. Pas le bolet bai, qu'il ne dénigre d'ailleurs pas (« frais en omelette, ça passe »), pas le bolet des bouviers (« le seul que les serfs avaient autorisation de cueillir pour eux »), mais le fameux cèpe de Bordeaux ou tête-de-nègre. Dès qu'il a entendu le mot magique, il ne s'est pas fait prier pour s'y faire conduire, lui qui ne conduit pas. Les bolets sont sa passion. On lui doit deux merveilleux petits ou-vrages, aux éditions Confluences, qui font référé-rence, intitulés « Le Livre du cèpe » (2010) et « Le Petit Livre des bolets » (2005). On est loin, très loin, de la biographie imaginaire « Spinoza, le

BON APPÉTIT EN FORÊT



Sa fascination pour la famille des Boletacées est inscrite dans ses gènes. Sur l'arbre mycologique, **elle remonte à ses arrière-grands-parents**

masque de la sagesse », plagée par Alain Minc. « Mes livres sur les champignons sont épuisés, ce qui n'est pas le cas de mes romans », dit-il derrière son masque rieur.

« C'EST UN RÔDEL ! »

Sa fascination pour la famille des Boletacées (environ 150 espèces) est inscrite dans ses gènes. Sur l'arbre mycologique, elle remonte à ses arrière-grands-parents, qui déjà traquaient la denrée du côté de Casteljalous, en Lot-et-Garonne. À 7 ans, leur fils connaissait déjà une bonne di-

zaine d'espèces différentes, avec ou sans réseau, pores blancs, pores jaunes, pores rouges. « Partout où je suis passé, j'en ai cherché. J'en ai ramassé en Bretagne, en Normandie, dans la forêt de Fontainebleau, en Sologne, en Lorraine, en Bourgogne, dans les Pyrénées, en Corrèze, dans les Landes et en Gironde. Enfants et petits-enfants de la famille ont tous été initiés. Et lorsqu'ils trouvaient leur premier cèpe, on ne pouvait s'empêcher de s'exclamer : "C'est un Rôdel !" » L'atavisme, la tradition familiale, mais aussi le bouche-à-oreille (top secret confidentiel), l'ont

donc conduit dans les Landes, dans ce bois de Pissos. Le cueilleur-philosophe a fini par y prendre ses habitudes après avoir longtemps fréquenté l'humus médocain. Il croit en la vertu du coin. Selon le rituel qui lui est propre, l'homme s'est équipé sobrement mais sûrement : un panier métallique cerclé de bois, un bâton façon makila basque, un couteau court à large lame.

La première prise se fait attendre. Il en est souvent ainsi. Il faut marcher, tracer, repérer, guetter l'indice. Il sait que le champignon coiffé d'un béret basque, tapi dans les fougères, a un besoin vital de lumière. Il sait que de loin on peut le confondre avec une feuille de châtaignier. Il sait qu'il ne faut jamais renverser un champignon, même mauvais. Il sait que sur un petit carré on peut parfois en trouver des dizaines. Il sait que si on aperçoit une amanite tue-mouches il y aura des cèpes autour. Il sait... presque tout.



Chercher, trouver, cueillir, nettoyer, déposer dans le panier. Tout l'art du chercheur de cèpes personifié par Patrick Rödel.

LA JUPE DE LA FOUGÈRE

« Je me dis toujours : si j'étais un cèpe, j'irais me planquer là. » Oh ! quel est celui qu'il aperçoit en soulevant la jupe de la fougère ? « Ce *Boletus erythropus* a une couleur fabuleuse d'un rouge profond. Son chapeau est marron très foncé. Lorsqu'on l'ouvre, il s'oxyde vite et devient d'un bleu que n'aurait pas renié Yves Klein. De ce fait, les gens pensent qu'il est toxique. Pourtant, lorsqu'il est frais, il ne faut pas se priver du plaisir de le manger », assure le connaisseur aux yeux d'enfant émerveillé.

En voilà un vrai de vrai, un joli petit cèpe né de la dernière pluie. Le chapeau brille sous la chaleur moite. Le premier plaisir est de le voir. « Chaque fois qu'on en trouve un, c'est comme la première fois, une joie de gosse. » Un peu plus loin sur le bord siliceux du bras de Leyre apparaît un « vieux papi », un edulis au pied obèse. Limaces et petits

vers l'ont attaqué. On se console comme on peut : c'est bon signe. Patrick Rödel déploie savoir-faire et délicatesse pour détacher le pied sans endommager le mycélium. Il a pour vieille habitude de toujours enlever la terre pendant la cueillette. La toilette terminée au couteau, il sent le champignon et le dépose en douceur dans le panier.

Il y en a un beau kilo et demi. Cela lui suffit. « Je ne reviens jamais bredouille. C'est humiliant. Lorsqu'il n'y a pas la queue d'un cèpe, je parviens toujours à me consoler avec un autre champignon. »

On rentre. Sur l'autoroute, à 130 kilomètres-heure, scrutant le bas-côté qui défile à la vitesse d'un vent de tempête, le spécialiste s'écrie : « Une coulemelle ! » Il n'y a pas à dire, on ne s'improvise pas chercheur-cueilleur. Il est certainement plus simple de passer en cuisine. Pour les cèpes, il y a cependant des règles de base que beaucoup

ignorent. Pas Patrick Rödel. Le lavage sous le robinet est à proscrire, car le champignon s'imbibe d'eau. Un simple passage de chiffon humide et une brosse douce pour enlever la terre ou le sable doivent suffire. « Pour ce qui est de la cuisson, pour préserver le goût unique, je ne mets plus d'ail et de persil. J'ai également réduit drastiquement les quantités d'huile. Je les cuis al dente. Ils sont ainsi plus digestes. J'aime beaucoup le carpaccio de cèpes : coupés en lamelles, on les arrose d'un filet d'huile, de fleur de sel, de ciboulette, d'un peu de parmesan et de citron. C'est terrible ! »

RÉGRESSION ET ARCHÉTYPE

Il est temps de philosopher. La vie serait-elle possible sans les champignons ? Disons qu'on estime à 1,5 million le nombre d'espèces mycologiques peuplant la planète fongique. Cela



Faute de cèpes, on se contente d'autres espèces pour le plaisir des yeux.

La première prise se fait attendre. Il en est souvent ainsi. **Il faut marcher, tracer, repérer, guetter l'indice**

doit bien servir à quelque chose, puisqu'il est clair que la nature est bien faite. On appelle ça la biodiversité. Mais plus encore : les champignons jouent un rôle essentiel dans le fonctionnement des écosystèmes par leur symbiose indispensable avec les arbres et les végétaux. Patrick Rödel parle aussi d'un plaisir qui est « de l'ordre de la régression, du retour à l'enfance de l'humanité, à ces héroïques ancêtres chasseurs-cueilleurs » ; il s'amuse de la lecture qu'un psychanalyste pourrait faire des formes archétypales du cèpe. Dans les bois, il dit se retrouver « devant la nature

secrète, généreuse, abondante, que nous avons, par ailleurs, si cruellement malmenée ». Il aime cette quête solitaire (« le travail en groupe, c'est pas mal, aussi »), cette aventure de gamin qui se raconte des histoires, cette recherche qui ne tombe pas dans la facilité, « sinon ce n'est pas du jeu ». Il est aussi fasciné par l'esthétique des cèpes, par « l'aquarelle qui rend si bien les nuances colorées et la beauté première ». Chez lui, la philosophie n'est pas le royaume de l'abstraction. Elle doit raconter le concret. Trouver un coin, le cèpe qui va avec, revenir toujours avec

Deux ouvrages à dévorer

Produit phare de la saison dans la région, le cèpe ne cesse d'inspirer les chefs, qui n'hésitent pas à le sortir de la cuisine traditionnelle. Cuit, cru, travaillé en émulsion, en terrine, frit, les cuisiniers girondins et périgordins dévoilent dans les pages suivantes quelques-unes de leurs interprétations du cèpe.

Des recettes à retrouver dans deux magnifiques ouvrages de gastronomie : « L'Inventaire gourmand du Sud-Ouest » et ses 100 recettes proposées par les Afamés, présenté par les Éditions Sud Ouest, dont on accueille cette rentrée le retour sur les tables des libraires. Quand sort, lui, en cette veille d'automne, « Parcours gourmand en Périgord ». Pour l'occasion, les Éditions Sud Ouest ont réuni 11 chefs de ce terroir aux parcours singuliers, dont ils content tour à tour les étapes déterminantes, livrent quelques secrets, partagent de bonnes adresses de producteurs, sans oublier les recettes.



quelque chose, se nourrir d'anecdotes et de légendes, étudier scientifiquement si le cœur vous en dit, méditer : un exemple de cette philosophie de plein air, comme il le dit de celle de Michel Serres. Enfin, goûter sans boulimie à cette chair unique aux deux saveurs (tête et queue). Ajoutons à tout cela le partage, et on obtient une recette de vie.

Avant d'aller vous perdre dans un bois, voici un petit lot de consolation dédié au cueilleur majoritaire, spécialisé dans la bredouille. Il est extrait du « Petit Livre des bolets », de Jacques Guinbertau et Patrick Rödel : « Si certaines des espèces qu'il rencontre n'ont pas de valeur gastronomique, au moins pourra-t-il s'émerveiller de la richesse et de la créativité de la nature. »

Retrouvez nos adresses en page 110.

TERRINE DE CÈPES

Par Maxime Lebrun



Ingrédients

- 1,5 kg de cèpes du Périgord • 8 œufs
- 1 anis étoilé • 30 cl de lait entier
- 50 cl de crème entière • 50 g de fond de veau
- Apéritif anisé • 50 g de beurre • Huile
- Sel et poivre

Préparation

- Nettoyez et coupez les cèpes en morceaux, assaisonnez-les, huilez-les puis rôtissez-les au four environ 20 minutes. Égouttez-les en récupérant le jus. Beurrez ce jus pour obtenir une écume. Faites-y revenir les cèpes jusqu'à coloration puis flambez avec l'apéritif anisé.
- Mixez les œufs avec 400 grammes de cèpes. Incorporez-y le fond de veau puis le mélange lait-crème (après avoir enlevé l'anis étoilé).
- Posez le restant des cèpes dans une terrine et versez dessus petit à petit la préparation (réservez-en un peu pour glacer la terrine dans l'assiette). Faites cuire la terrine au bain-marie à 120 °C pendant 1 h 30. Laissez refroidir.
- Coupez la terrine en tranches et réchauffez-les sur une plaque dans un four à 180 °C.

Dressage

- À la sortie du four, dressez les tranches sur assiettes et gratinez-les sous le gril avec le restant de la préparation légèrement fluidifiée avec un peu de crème.

 **La bouteille
de Vincent Damestoy**
Domaine Capmartin tradition, Madiran rouge
Un tannat modéré par du cabernet, qui nous offre
un vin gourmand sans manquer de typicité.

Moins de 10 euros.



BON APPÉTIT EN FORÊT

CÈPES DE BORDEAUX

PIQUES DE LARD DE COLONNATA
ET JAMBON BELLOTA RÔTIS
ENTIERS AU JUS GRAS DE VOLAILLE

Par Christophe Girardot

4

pers.

Prépa.

40 mn

Cuisson

15 mn



Ingédients

800 g de jeunes cèpes de Bordeaux frais de type bouchon • 100 g de lard de Colonnata
• 100 g de jambon bellota • 8 gousses d'ail violet frais
• Quelques feuilles de coriandre fraîche
• 5 cl de sauce soja sucrée • 10 cl de jus de poulet rôti ou de fond brun de volaille • 2 cl de vinaigre balsamique blanc • 150 g de beurre • 10 cl d'huile de pépins de raisin

Préparation

- Portez le beurre à ébullition puis laissez-le cuire sur feu doux jusqu'à coloration noisette. Trempez le fond de la casserole dans l'eau froide afin de stopper la cuisson. Réservez.
- Taillez des bâtonnets d'environ 6 centimètres de long sur 5 millimètres au carré dans le lard

de Colonnata et dans le jambon bellota (8 bâtonnets de chaque). Congelez-les 4 heures.

- Transpercez délicatement chaque cèpe de 2 bâtonnets de lard de Colonnata et de 2 bâtonnets de jambon bellota. Réservez.
- Émincez très finement les gousses d'ail et déposez-les dans l'huile de pépins de raisin froide, puis chauffez afin de frire les pétales d'ail avec une légère coloration dorée. Égouttez sur papier absorbant.
- Déposez dans une sauteuse allant au four le beurre noisette et colorez les cèpes sur toutes les faces, puis enfournez à 160 °C pendant 15 minutes. Retirez du four et déglacez avec le vinaigre balsamique blanc et la sauce soja puis faites réduire quasiment à sec. Ajoutez le jus de volaille et laissez réduire de nouveau en arrosant constamment les cèpes pour obtenir un jus sirupeux. Retirez du feu.

Dressage

- Déposez au centre de l'assiette un cèpe entier puis un deuxième coupé en deux et arrosez-les du jus de cuisson.
- Terminez le dressage avec des pétales d'ail frit et des feuilles de coriandre fraîche.



La bouteille
de Vincent Damestoy
Rioja Bodega Allende (rouge)

Il faut profiter que cette bodega sorte encore des millésimes reculés (7 à 10 ans), et c'est là que prend toute l'ampleur des accords sur les champignons.
Moins de 20 euros.

BON APPÉTIT EN FORÊT

MOELLEUX AUX CÈPES

CRESSON DE FONTAINE, ÉMULSION DE CHÂTAIGNES FUMÉES

Par Thierry Renou

4
pers.

Prépa.
20 mn

Cuisson
20 mn

Fumoir
1 h 30

Ingrédients

Moelleux :

- 12 petits cèpes tête noire • 50 g de cèpes frais
- 50 g de beurre fondu • 25 g de glucose atomisé
- 1 œuf + 1 jaune • 25 g de farine • Sel et poivre

Émulsion de châtaignes fumées :

- 50 g de châtaignes sous vide • 3,5 cl de consommé de bœuf
- 62 g de crème liquide • 3 cl d'huile d'olive
- 3 g de poudre de noisette
- Sel et poivre

Cresson de fontaine :

- 1 botte de cresson de fontaine • 1 pomme de terre

Préparation

- Fumez les châtaignes 1 h 30 au fumoir, puis mixez en chauffant le beurre avec les cèpes déjà poêlés.
- Blanchissez les œufs et les jaunes et incorporez le glucose, ajoutez le mélange beurre-cèpes et la farine tamisée. Enfouez 10 min à 180 °C.
- Une fois les châtaignes fumées, mixez-les avec le reste des ingrédients de l'émulsion.
- Faites cuire la pomme de terre à l'eau salée et effeuillez le cresson. Mixez la pomme de terre avec l'eau de cuisson et le cresson, afin d'obtenir un coulis.
- Poêlez les 12 petits cèpes au beurre moussoux.
- Dressez comme sur la photo.



La bouteille
de Vincent Damestoy
La Liose Domaine du Mas
Blanc, Collioure rouge

Une expression magnifique
du terroir de schistes de ce
fabuleux vignoble méditerranéen.
Grenache, syrah, mourvèdre
de toute beauté !
15 euros.

Cuisson basse

pour ou

Pratique ancestrale d'un côté, technologie avancée de l'autre,

TEXTES : PATRICIA MARINI-METGE -

Contre « l'excès de technologie »



Hugo Naon : maîtriser le feu

S'il a commencé sa carrière dans son pays d'origine, l'Argentine, c'est en Europe qu'Hugo Naon a fait ses classes, notamment aux côtés de Thierry Marx à Cordeillan-Bages. Il a ouvert en 2010 El Nacional à Bordeaux, un retour aux sources avec une cuisine familiale d'inspiration argentine qui fait la part belle à la viande.

« J'ai fait ici le pari de recevoir mes clients comme à la maison, autour d'un plat généreux. Et à la maison, il va sans dire qu'il n'y a pas de machine sous vide, de four à

vapeur ou de sonde. Cuire la viande au grill est une pratique ancestrale, synonyme de convivialité. Il faut compter en effet de 25 à 30 minutes pour griller une côte de bœuf, et on ne peut pas tricher : le client assiste à la cuisson et attend le temps nécessaire. La cuisson au grill n'exclut pas pour autant la basse température. En fait, c'est l'écart entre la braise et le produit qui fixe la température de cuisson. Plus on accentue cet écart, plus la viande cuit doucement. Si elle paraît simple, cette technique requiert néanmoins maîtrise et précision, et ce

d'autant plus que le grill est brûlant. C'est au cuisinier de déterminer le temps de cuisson adapté selon la morphologie du morceau qu'il aura choisi et découpé. Car, chez nous, on découpe la viande à la commande du client. Il faut près d'une année de formation à un cuisinier aguerri pour maîtriser la cuisson au grill. C'est ce qui explique que ce savoir-faire tende à se perdre. »

*El Nacional, 23 bis, rue Rode, 33000 Bordeaux.
Tél. 05 56 79 22 76.*

température : contre ?

comment obtenir une juste cuisson ? Deux chefs ouvrent le débat

PHOTOS : QUENTIN SALINIER

Pour « l'exaltation du goût »



Alexandre Chaignaud : réhabiliter la cuisson sous vide

Alexandre Chaignaud a repris les cuisines de l'hôtel-restaurant familial de Saint-Palais-sur-Mer en 2008. S'il se plaît à cuisiner les produits de sa région, il est à l'affût de nouveautés. Il nourrit sa curiosité en se formant aux cuisines d'ailleurs et aux techniques novatrices. Cela fait quatre ans qu'il a adopté la cuisson basse température.

« Il n'y a pas un mode de cuisson basse température, mais plusieurs. Ce qui laisse le choix en fonction de la nature du produit et du résultat souhaité. Le sous-vide, par exemple, permet de concentrer les goûts. Une pêche cuite à 65 °C

pendant 45 minutes avec un sirop et quelques feuilles de verveine voit sa saveur sublimée par l'arôme de la verveine. Parce qu'elle réduit considérablement l'évaporation, la cuisson basse température fait office d'exhausteur de goût, tout en consommant moins d'énergie. Elle est aussi diététique, dans la mesure où elle permet de conserver les vitamines et les minéraux des aliments, qui disparaissent au-delà de 100 °C. Et le produit garde sa texture, qu'il s'agisse d'un poulet, qui reste bien moelleux, ou de moules, qui, parce qu'elles cuisent dans

leur jus, se suffisent à elles-mêmes. Nos grand-mères avaient bien compris cela quand elles faisaient mijoter un bœuf bourguignon pendant plusieurs heures à feu doux. On pense à tort que, parce que c'est cuit sous vide, ce n'est pas fait maison. C'est une grosse erreur. Cette technique exige d'être utilisée dans les règles de l'art avec un contrôle qualité de haut niveau et une rigueur absolue. »

*Hôtel de la Plage, 1, place de l'Océan,
17420 Saint-Palais-sur-Mer. Tél. 05 46 23 10 32.*

BON APPÉTIT DÉBAT

TRAVERS DE VEAU CUIT AU GRIL, SAUCE CHIMICHURRI

Par Hugo Naon



4
pers.

Prépa.
10 mn

Cuisson
1 h 30

Repos
12 h

Ingrédients

1 pièce de travers de veau du centre du plat de côtes

Pour la sauce :

2 gousses d'ail pelées et dégermées

- 1 c. à soupe d'origan sec • 1 c. à café de piment doux • ½ c. à café de piment d'Espelette • 25 cl d'huile de tournesol
- 5 cl de vinaigre blanc • Sel • Poivre

Préparation

- Choisissez une bande de travers de veau de 7 à 8 centimètres de large taillée dans le centre du plat de côtes sur la longueur. Assaisonnez à la fleur de sel.
- Pour préparer la sauce, mélangez dans un mixeur ou un blender tous les ingrédients. Mixez-les jusqu'à obtenir une préparation homogène et assaisonnez. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
- Si vous avez un barbecue, allumez le feu avec du charbon de bois dur. Une fois la braise prête, disposez sur le grill la viande côté os et faites cuire très lentement (au minimum une heure et demie) jusqu'au moment où la chaleur atteindra la peau du plat de côtes, tout en surveillant l'autre côté.
- Tournez la pièce de viande et colorez l'autre côté.
- Laissez reposer 2 minutes et servez accompagné de la sauce chimichurri préparée la veille.

La sauce chimichurri est une marinade argentine qui accompagne traditionnellement la viande grillée. Il en existe autant de versions que de familles.

La bouteille
de Vincent Damestoy
Damestoy1
Damestoy2.
Damestoy3

FILET DE POULET CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE, LÉGUMES ET CRÈME DE MOUTARDE DOUCE

Par Alexandre Chaignaud

4 pers. Prépa. 40 mn Cuisson 1 h 30

Ingrédients

4 filets de poulet • 4 branches de romarin • 5 cl d'huile d'olive
• 8 mini-courgettes • 4 mini-poivrons
• 2 patates douces • 10 cl de crème
• Sel • Poivre

Crème de moutarde douce :

100 g de moutarde douce • 10 cl de fond de veau • 25 cl de crème liquide

Préparation

- Assaisonnez les filets de poulet de sel et de poivre. Déposez une branche de romarin sur le dessus de chaque filet et roulez dans du papier film.
- Faites-les cuire dans un four vapeur ou dans une casserole d'eau maintenue à 65 °C à l'aide d'un thermomètre, pendant 35 minutes.
- Taillez les deux mini-courgettes ainsi que les mini-poivrons en retirant les pépins. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 10 minutes, assaisonnez.
- Épluchez la patate douce, faites-la cuire dans un grand volume d'eau pendant 40 minutes. Egouttez et mixez au blender avec la crème.

Crème de moutarde douce :

- Placez les ingrédients dans la cuve d'un blender et faites chauffer à 60 °C pendant 4 minutes.

Finition

- Colorez les filets de poulet dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 2 à 3 minutes. Taillez-les en deux.
- Dans une assiette, déposez un trait de purée, les légumes et les filets de poulet. Nappez de sauce.

La bouteille
de Vincent Damestoy
Damestoy1
Damestoy2.
Damestoy3



Tagliatelles fraîches, crème de basilic et concassée de tomates



Confectionner ses pâtes fraîches, vous vous en faites tout un plat ! En un tour de main (à la pâte !), Angélique, de l'association Flagrant Délice, nous livre ses secrets

PHOTOS : ROGER SAVRY

Les astuces
de la délicieuse
Angélique...



Je vous propose ma version de ce plat simple qui ravira petits et grands. Suivez-moi dans chacune des étapes de la réalisation de ces pâtes à décliner à l'envi...

Commencez par la pâte à pâtes

- Dans un saladier, à l'aide d'une fourchette (ou avec un robot), mélangez doucement la semoule avec deux œufs entiers et un jaune. La texture doit être ni compacte ni collante, c'est le troisième blanc d'œuf qui va vous permettre de rectifier la texture. Si la pâte est trop sèche, ajoutez petit à petit du blanc d'œuf jusqu'à obtention d'une boule de pâte souple mais non collante.

Important : Finissez de fraiser (c'est-à-dire de pétrir avec le bas de la paume) la pâte sur un plan de travail légèrement



fariné pendant cinq bonnes minutes. Filmez-la et réservez au frais 30 minutes.



Astuce n°1

À ce stade, on ne sale pas la pâte, car les grains de sel non dissous pourraient déchirer la pâte lors du laminage.

Concassée de tomates aux herbes

- Pelez les tomates (avec un éplucheur peau fine), épépinez-les et taillez-les en dés assez gros afin de garder de beaux morceaux en fin de cuisson.
- Ciselez l'échalote et faites-la suer dans un filet d'huile d'olive généreux. Ajoutez les herbes et la gousse d'ail en



chemise (non épluchée) écrasée puis les dés de tomates. Salez généreusement. Laissez mijoter une petite dizaine de minutes à feu doux en recouvrant avec un disque de papier sulfurisé percé au centre.)

- Lorsque les tomates sont cuites mais toujours fermes, poivrez puis rectifiez l'assaisonnement, avec une pincée de sucre si nécessaire. Enlevez l'ail et les herbes. Réservez hors du feu.

Crème de basilic

- Dans un mixer, mettez le basilic et la crème liquide, le sel et un peu de piment d'Espelette, puis mixez deux minutes à petite vitesse. Réservez.



Façonnage des pâtes

- Coupez la pâte en quatre, farinez les rouleaux du laminoir et abaissez la pâte plusieurs fois à l'épaisseur maximale de votre machine à pâte. Lors de cette étape, repliez la pâte sur elle-même à chaque passage.
- Affinez ensuite petit à petit en abaissant d'un cran les rouleaux jusqu'au dernier. N'hésitez pas à fariner régulièrement.
- Recommencez pour chaque pâton.

Découpage des tagliatelles

- Prenez délicatement une bande de pâte et engagez-la dans le découpoir. Récupérez les pâtes à la main et faites-

les sécher sur un séchoir à pâtes ou sur le dos d'une chaise recouvert d'un torchon propre.



Finition et dressage

- Pour le goût et pour que les pâtes collent moins, faites-les cuire dans une eau bouillante additionnée de bouillon de poule. Retirez les pâtes lorsqu'elles sont cuites mais fermes (environ 3 minutes). Égouttez-les puis rafraîchissez à l'eau froide.



Astuce n°2

Avant d'égoutter vos pâtes, gardez un peu d'eau de cuisson. Si votre sauce devenait trop épaisse ou vos pâtes trop collantes, ajoutez un petit peu d'eau de cuisson !

- Pour finir la cuisson, faites chauffer les deux tiers de la crème de basilic dans une grande poêle. Une fois la préparation bien chaude, versez-y les pâtes. Réchauffez à feu doux et laissez les pâtes s'enrober de crème doucement. Rectifiez l'assaisonnement.
- Coupez les tranches de jambon en fines lamelles, hachez grossièrement les noix de cajou torréfiées.
- Dans une assiette creuse, déposez un fond de crème au basilic chaude, une portion de pâtes à la crème, puis de concassée de tomates, parsemez de jambon et de noix de cajou, et finissez par une pluche de basilic.

Les plus :

Vous pouvez aromatiser votre pâte avec des herbes hachées très finement, du piment d'Espelette, des épices... à incorporer lors de la réalisation de la pâte. Des pâtes aux cépes accompagneront très bien une palombe de saison.

Vous pouvez également utiliser cette pâte pour faire des lasagnes.



5 pers.

Durée 50 mn

Cuisson 15 mn

Pâte à pâtes :

- 300 g de semoule de blé dur fine (ou farine type 45)
- 3 œufs

Crème de basilic :

- 1 bouquet de basilic
- 35 cl de crème liquide entière
- Sel et poivre

Concassée de tomates aux herbes :

- 6 tomates
- 1 échalote
- 2 brins de thym frais
- ½ botte de ciboulette
- 1 feuille de laurier
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre et sucre

Finition :

- 2 cubes de bouillon de poule
- 5 fines tranches de jambon de Bayonne
- 50 g de noix de cajou torréfiées (pendant 15 mn au four à 180 °C)

Retrouvez notre recette et posez vos questions sur le site www.flagrantdelice.org et sudouest-gourmand.fr





Beychevelle, château dans le Médoc, s'est lancé dans l'œnotourisme quatre étoiles et propose onze chambres, deux suites et une salle de séminaire.

PHOTO QUENTIN SALINIER

Rouge
Sélection - Côtes-du-Marmandais
Pomme - Château
Accords - **Médoc**

DIS **VINS !**



76

LA SÉLECTION
DE CÉSAR COMPADRE



78

BEYCHEVELLE CULTIVE
L'ART DU TEMPS
QUI PASSE



84

QUEL VIN
AVEC LA POMME ?

ET AUSSI...

83

LA DÉCOUVERTE DE
VINCENT DAMESTOY

LES VINS
DE CESAR
COMPADRE

Pour tenir cet automne, place au Médoc

Immense vignoble – deux fois la taille du Bergeracois –, le Médoc propose des rouges de qualité pour tous les portefeuilles. Cette sélection, issue de chemins de traverse, porte sur le millésime 2012, plus un extra !

PHOTOS QUENTIN SALINIER

Château Pomys 2012

AOC SAINT-ESTÈPHE

Dans la commune de Saint-Estèphe, au cœur du Médoc, le village de Leyssac abrite des exploitations qui valent le détour sans être pour autant sous les projecteurs. Celles de la famille Arnaud – propriétaire depuis 1951 – en font partie. Leurs châteaux Pomys et Saint-Estèphe sont l'archétype des bouteilles généreuses portant le cabernet-sauvignon en bandoulière. Ce pomys 2012, récolté à la main et vieilli un an en fûts de chêne, est corsé et prêt à boire. Il donnera le tonus nécessaire pour tenir si cette rentrée amène des signes de faiblesse. Beaucoup de caractère sur table. Pomys est aussi un hôtel et un restaurant. C'est un peu loin de tout, mais près de l'essentiel : la terre et les hommes qui la font vivre.

Saint-Estèphe (33). Tél. 05 56 59 32 26. www.chateaupomys.com
18 € départ propriété.



Château Meyre 2012

AOC HAUT-MÉDOC

Propriété discrète mais superbe, Meyre appartient à une prospère famille de Thaïlande (Hettrakul) depuis 1998. De nombreux travaux, l'écoute du terroir pour ambition et un passage en bio effectif depuis 2011. Ce 2012, franc et droit, en porte les signes. On y sent la terre accrochée aux bottes. Élevage soigné pour ce médoc arborant le label cru bourgeois. Un signe distinctif auquel on peut se fier : les procédures pour l'obtenir sont rigoureuses. Le château Meyre dispose de neuf chambres et accueille aussi des mariages. Un lieu à découvrir.

Avensan (33). Tél. 05 56 58 10 77. www.chateaumeyre.com
13 € départ propriété.



Château du Glana 2012

AOC SAINT-JULIEN

Vin racé et charnu, ce château-du-glana 2012 porte fièrement les couleurs d'une des belles AOC médocaines, là où les crus classés 1855 sont légion. Jean-Paul Meffre et ses petits-fils Ludovic et Julien veillent au grain sur 43 hectares de vigne. Beaucoup de discrétion, mais un travail en profondeur, un bon œnologue conseil (Christophe Ollivier) et des tarifs sages, ce qui n'est pas si courant ici. Le chai à barriques, tout neuf, est un des plus beaux du coin. Le jour où la bâtisse de la propriété, au bord de la fameuse route des châteaux du Médoc, sera restaurée et dégagée des maisons peu avenantes qui l'entourent, ce sera un must de la péninsule.

Saint-Julien (33). Tél. 05 56 59 06 47. www.chateau-du-glana.com
21 € départ propriété.



Château Dutruch Grand Poujeaux 2012

AOC MOULIS

31 hectares bichonnés par Nathalie et Jean-Baptiste Cordonnier donnent ce bel ambassadeur de l'AOC Moulis. Assemblage de cabernet-sauvignon, de merlot et de petit verdot, élevage soigné et 13 degrés annoncés sur l'étiquette. L'été 2012 fut compliqué et il a fallu beaucoup trier le raisin à l'arrivée au chai pour ne garder que le meilleur. C'est ici le cas : le toucher de bouche est précis. À la fois tannique, souple et élégant. Attention, le lieu dit Poujeaux abrite maintes propriétés dont les noms sont ressemblants. Cette bouteille peut se garder des années.

Moulis-en-Médoc (33). Tél. 05 56 58 02 55. www.chateaudutruch.com
24,20 € départ propriété.



Château Tour Bel Air 2012

CUVÉE PRESTIGE - AOC HAUT-MÉDOC

Quatre amis s'associent et le Château Tour Bel Air (8 hectares de vigne) prend son envol dans la catégorie des crus artisans du Médoc. Des exploitations à taille humaine, répertoriées dans un classement spécifique (elles sont une quarantaine), et de petits prix quand vient l'addition. Ce 2012 en cuvée prestige (il y a quatre cuvées) mérite le tire-bouchon. Belle structure. Une grillade automnale sera un bon camarade de jeux. Si vous aimez thésauriser et parier sur la vie, il pourra tenir une dizaine d'années dans la cave.

Cissac-Médoc (33). Tél. 06 31 83 06 90. www.tourbelair.com
9,80 € à la propriété.



Château Fonbadet 2010

AOC PAUILLAC

Si vous voulez du bien à un ami, ouvrez avec lui ce château-fonbadet 2010, un des plus beaux millésimes de ce début de siècle. Il faudra craquer un billet de 50, mais le plaisir sera au rendez-vous. Au milieu de ses illustres voisins classés en 1855, Pascale Peyronie mène la barque familiale comptant 20 hectares de vigne, et ce du village de Saint-Lambert. Puissance et souplesse sont dans le verre, comme un coureur lancé à pleine vitesse sur la piste mais gardant toujours le sourire.

Pauillac (33). Tél. 05 56 59 02 11. www.chateaufonbadet.com
Prix constaté : 47 €.





Beych l'art du

Il est des viandes comme les
sur la



Il n'y a pas besoin d'être diplômé en linguistique pour constater que le mot « viande » contient les trois lettres du mot « vin ». Qui sait ? Peut-être est-ce une des raisons pour lesquelles ces deux-là s'accordent si bien. Philippe Blanc, le directeur du Château Beychevelle, et Thierry Toujas, boucher à Beauzelle, près de Toulouse, en étaient en tout cas persuadés depuis longtemps, chacun de son côté, jusqu'à ce qu'ils lient connaissance à l'occasion des derniers primeurs, grâce à un ami commun. Et quand Thierry Toujas a expliqué à Philippe Blanc que lui



ÉCHAPPÉE MÉDOC

Le château a conservé la grandeur et l'élégance du temps du duc d'Épernon.

evelle cultive temps qui passe

bons vins que le temps bonifie. Si, dans ce château du Médoc, la preuve n'est plus à faire, l'application du procédé viande de bœuf par Thierry Toujas, boucher toulousain, fut incontestablement une découverte.

Récit d'une rencontre

TEXTES : BENOÎT LASSERRE PHOTOS : QUENTIN SALINIER

aussi faisait vieillir la viande pour la bonifier, ce dernier n'a évidemment eu qu'une envie : goûter. En juillet dernier, donc, sur la magnifique terrasse de Beychevelle avec la rivière comme dernier horizon au bout de pelouses taillées au cordeau, quelques privilégiés (dont les voisins de Gruaud-Larose et Phélan-Ségur) ont eu la chance d'assister à la rencontre de crus de Beychevelle et de côtes de bœuf de différentes races (simmental, wagyu, galice, limousine, blonde d'Aquitaine) mûries de 70 à 550 jours. Autant dire hors d'âge, comme on le dirait d'un whisky ou bien sûr d'un

très grand vin. Mais Philippe Blanc réservait alors la surprise à ses invités. Donc, patience...

DES VIANDES MÂTURÉES DE 70 À 550 JOURS

Ce jour-là, viande et vin étaient les seules étoiles à briller dans le ciel de Beychevelle. Deux autres étoiles sont néanmoins venues compléter ce firmament gastronomique, celles du chef toulousain Yannick Delpech, le premier à qui Thierry Toujas était venu proposer sa viande mûrie. Le chef de L'Amphitryon n'a pas voulu voler la vedette aux côtes de bœuf et a juste apporté sa petite touche

Quand Thierry Toujas a expliqué à Philippe Blanc que lui aussi faisait

vieillir la viande pour la bonifier, ce dernier n'a évidemment eu qu'une envie : goûter



Philippe Blanc dirige le Château Beychevelle, inscrit dans une démarche d'œnotourisme quatre étoiles.



dans l'accompagnement des viandes (lire page 86), saisies sur un barbecue de compétition par Romain Puesa, le jeune second de Thierry Toujas. Pour accompagner ces morceaux de bœuf hors du commun, Philippe Blanc avait cueilli dans sa cave des millésimes exceptionnels : 1986, 1996, 2001 et 2006 ainsi que, pour la blonde d'Aquitaine mûrie 18 mois, un beychevelle 1929 ! Une année certes pas terrible pour l'économie mondiale mais prestigieuse pour le château, à l'époque propriété de la famille Achille-Fould, dont le dernier seigneur, Aymar, ministre de Jacques Chirac en 1974 et élu local comme on n'en fabrique plus, avait alors 4 ans. À sa mort, en 1986, la propriété fut rachetée par la GMF, et le groupe japonais Suntory qui, après le départ du groupe mutualiste, en partage désormais les clés à 50 % avec Pierre Castel.

tres carrés chacun et prêt pour la vendange 2016.

Beychevelle s'est par ailleurs lancé sans frein dans l'autre course que se livrent les grands châteaux du Médoc, celle de l'œnotourisme quatre étoiles, avec 11 chambres, 2 suites et une salle de séminaires. Si le Club des amateurs de côtes de bœuf cherche un lieu pour son prochain congrès, il sait désormais où aller...

Retrouvez nos adresses en page 110.

BEYCHEVELLE TOUTES VOILES DEHORS

Beychevelle garde sa grandeur et son élégance du temps du duc d'Épernon et des navires qui devaient baisser leur voile à hauteur du château. Mais, pour rester dans la course, toujours plus serrée, des grands crus classés, les propriétaires de Beychevelle ont massivement investi dans la construction d'un nouveau chai à la silhouette contemporaine, parfaitement visible depuis la fameuse route des châteaux (RD 2), développant trois niveaux de 1 600 mè-

Petit tour par les vignes

La propriété s'étend sur 250 hectares, dont 92,5 de vignes

(1/3 en culture raisonnée et bio).

Cépages : cabernet sauvignon 52 %, merlot 40 %, cabernet franc 5 %, petit verdot 3 %.

Age moyen des vignes : 30 ans.





C'est Romain Puesa (à gauche) qui, de retour du Québec, a soufflé à Thierry Toujas (ci-dessous) l'idée de faire maturer ses viandes.

La viande hors d'âge de Thierry Toujas

Il faut sans doute être un peu fou pour penser qu'une viande peut attendre 550 jours pour finir dans une assiette. Alors, Thierry Toujas est un peu fou... de viande. Boucher depuis plus d'un quart de siècle, installé à Beauzelle, près de Toulouse, il a écouté il y a trois ans son second, rentré de Québec, où il avait goûté des viandes longuement maturées. Rendons en effet à César ce qui appartient à Romain... Puesa, tout aussi passionné que son patron.

Mais attention, laisser maturer une viande exige un parfait savoir-faire, surveillé de très très près par les services vétérinaires. « La maturation ne date pas d'aujourd'hui, souligne Thierry Toujas. Il y a plusieurs siècles, les carcasses mettaient des jours, voire des semaines, entre l'abattoir et la boucherie. De nos jours, c'est bien sûr contrôlé, et les moyens techniques permettent une maturation sans risque. » À Beauzelle, les viandes sont entreposées dans des armoires frigorifiques dont les taux d'hygrométrie et de ventilation sont réglés au degré près.

Mais, au fait, la maturation, qu'est ce que c'est ? Scientifiquement, il s'agit d'un processus enzymatique au cœur de la viande. Au fil du temps, celle-ci

va s'assécher, perdre son eau, permettant une concentration des saveurs et des arômes. Mais, contrairement à ce qu'on pourrait croire, cela n'a rien à voir avec un gibier faisandé.

La viande garde sa couleur rouge et il n'y a pas besoin d'une pince à linge sur le nez pour la déguster, bien au contraire.

On trouve de plus en plus souvent, y compris dans des grandes surfaces, de la viande vieillie, mais cela dépasse rarement les trois ou quatre semaines.

Thierry Toujas, qui travaille avec des éleveurs triés sur le volet et assure que la maturation varie selon la bête elle-même, a donc poussé le curseur jusqu'à 550 jours, soit 18 mois, pour la race blonde d'Aquitaine. Il propose aussi de la limousine maturée 70 jours et finie à l'armagnac.

Comme pour un vin, la maturation permet à une viande d'exhaler des parfums et des saveurs de beurre, de noisette, de caramel ou de sous-bois. Si Thierry Toujas tire notamment sa notoriété des viandes maturées, il faut préciser que celles-ci ne représentent que 1 à 2 % de son chiffre d'affaires, car le processus coûte cher. Par contre, une bonne côte de bœuf maturée n'a pas de prix...





Yannick Delpech, chef étoilé de L'Amphitryon, propose des accompagnements sobres laissant la vedette à la viande.



Les accompagnements de Yannick Delpech

Fils de viticulteurs et pâtissier de formation, Yannick Delpech, formé entre autres par Didier Oudill à Biarritz, est le plus jeune chef étoilé de France en 2000. Il n'a alors que 24 ans. Huit ans plus tard, son Amphitryon gagne sa seconde étoile et ne l'a pas perdue depuis.

En dehors du restaurant de Colomiers, Yannick Delpech a ouvert une pâtisserie, le Sandyan, rue Alsace-Lorraine à Toulouse.

L'un des accords que Yannick Delpech apprécie le plus avec la viande, un accord terre et mer : avec anchois frais de Saint-Jean-de-Luz, désarêtés et marinés une nuit dans l'huile d'olive avec du thym et une gousse d'ail, puis farcis avec de la chermoula, une préparation marocaine à base de persil plat, de coriandre et de menthe.

Il faut mixer ces trois herbes avec une gousse d'ail et un jus de citron puis monter le tout à l'huile d'olive.

Autre accompagnement, des ravioles de ricotta et carottes fumées. La pâte à raviole peut être achetée chez un fromager. Il faut ensuite cuire tout simplement les carottes à l'eau puis les faire fumer au bois de hêtre. On mélange ensuite les carottes et la ricotta, on ferme les ravioles et on les plonge une minute dans de l'eau bouillante salée avant de les napper d'un jus de carotte et d'orange centrifugé.

Troisième garniture proposée par Yannick Delpech : tortellini d'oignons doux, sauce Albufera arachides. Comme pour les ravioles, la pâte à tortellini peut être achetée chez un fromager. Il suffit ensuite de préparer une fondue d'oignons, sans accompagnement. Pour la sauce Albufera, faites réduire un bouillon de volaille, dans lequel on incorpore des arachides grillées au four et réduites en pâte. On monte ensuite ce bouillon avec du foie gras à la place du beurre, ce qui donnera un aspect plus épais et plus onctueux.

Élian Da Ros, In vino sa veritas

LA DECOUVERTE
DE VINCENT
DAMESTOY

Les accords mets et vins des recettes de « Sud Ouest Gourmand », nous les lui devons. Vincent Damestoy, caviste à Anglet, nous fait découvrir ces vigneron dont il salue le travail. Cet automne, direction le lieu dit Lactotte à Cocumont, à la rencontre d'Élian Da Ros, dont les vins parlent aussi vrai que lui

TEXTES ET PHOTOS : ÈVE SCHOLTÈS



de part et d'autre de Garonne. Le patchwork de terroirs constitue la matrice du projet d'Élian Da Ros depuis 1998. Viennent ensuite les convictions : les 24 hectares de vigne sont cultivés en bio depuis 2000, en biodynamie depuis 2002. Le reste tient en une soif inaltérable de comprendre le raisin et sa génétique, la technique et son alchimie. Les vins, rouges et blancs, sont travaillés en douceur avec une approche bourguignonne.

DES PETITS RIENS NAÎT UN TOUT

Le petit-fils d'immigrés italiens, hier, rêvait de devenir paysan. Le paysan, aujourd'hui, récolte les fruits d'une passion qui n'hésite pas à chatouiller les habitudes. Un exemple ? Lorsque l'élève du domaine Zind-Humbrecht remet au goût du jour l'abouriou, un cépage endémique : « Personne n'en voulait. Je l'ai choisi pour l'exigence qu'il requiert et pour le paradoxe qu'il offre en bouche. Des fleurs, des épices et une certaine rusticité. » Le premier abouriou sort en 2007, après dix ans d'essais qui font sortir les notes florales et

épiciées du cépage sans dénaturer sa charge tannique élevée. Le raisin est aussi assemblé aux classiques de l'appellation (merlot, cabernet franc et sauvignon), à la syrah ou au malbec pour des rouges signés Da Ros. Ce récit, loin d'être anecdotique, lève le voile sur un homme et son style : si la vérité est dans le vin, Élian Da Ros a trouvé la sienne.

Domaine Élian Da Ros, lieu dit Lactotte, 47520 Cocumont. Tél. 05 53 20 75 22. www.eliandaros.fr

L'AVIS DE VINCENT DAMESTOY

Clos Baquey 2010, AOC CÔTES DU MARMANDAIS

Côtes du Marmandais, mis en bouteille sans collage ni filtration 35 % cabernet franc, 35 % merlot, 15 % abouriou, 15 % cabernet sauvignon

« Élian Da Ros ? On ne le présente "presque plus" tant il fait partie de ces vigneron déterminés qui croient en leur terroir, sa diversité et ses origines. Clos Baquey 2010 s'adresse à ceux qui doutent encore de la capacité des "petites appellations" à produire de grands vins. C'est-à-dire un vin qui conjugue complexité aromatique, personnalité, forte minéralité et potentiel de garde. Cette bouteille réunit toutes ces qualités avec, notamment, l'accent rustique de ses tannins, qui lui donne toute sa noblesse ! J'ai eu la chance de déguster sur place un millésime 2003 d'une grande fraîcheur : notes de foin séché, boisé fondu, et toujours ce côté terreux caractéristique qui apporte une complexité supplémentaire au vin. J'espère vous avoir convaincus de l'intérêt de cultiver nos accents, nos idées, nos différences... Buvons du bon vin ! »

Prix moyen : 30 €



La rencontre entre Élian Da Ros (à gauche) et Vincent Damestoy (à droite) s'est nouée dans les lieux mêmes où sont vinifiées les 100 000 bouteilles du domaine.

« Je suis revenu pour faire mon vin. » La personnalité d'Élian Da Ros détonne autant que les millésimes qu'il élève. L'enfant du pays affiche une belle assurance, nourrie d'une sensibilité qui tend à expliquer l'exigence du vigneron : « Mon souci ? Respecter le fruit pour en garder la personnalité. » Tandis que les Côtes du Marmandais peinent à rivaliser avec leurs proches cousins bordelais, les vins du domaine tirent cette appellation répartie

Pas de quartier *pour la pomme*

Voici revenue l'heure de la cueillette d'automne pour la pomme du Limousin, la seule disposant d'une appellation d'origine protégée. À Monbazillac (24), le chef et la sommelière du restaurant La Tour des Vents nous guident dans la dégustation

TEXTES : FRÉDÉRIC SALLEY – PHOTOS : LOÏC MAZALREY



Damien Fagette sur tous les fronts

À Monbazillac, La Tour des Vents est sens dessus dessous. Aux portes de Bergerac, le restaurant étoilé fondé par Marie Rougier Salvat en 1988 et racheté par Bernard Giraudel (Le Vieux Logis, Le Bistrot de la Place et Les Tartines à Trémolat) va bénéficier d'une transformation de fond en comble, un chantier dont le montant de l'investissement dépasse le million d'euros et qui fait saliver Damien Fagette. Entré comme apprenti à 14 ans au restaurant, le chef étoilé poursuit un parcours sans fausse note avec des recettes plein la tête. Expérimenter davantage les atouts de la cuisson basse température, moderniser les fonds, les jus, les sauces, s'adapter aux nouvelles attentes du public – la cuisine végétarienne en tête – autant de défis à relever dans une maison reconnue et appréciée avec

près de 110 couverts par jour. Au marché de Bergerac, le mercredi et le samedi matin, Damien retrouve ses producteurs attitrés. À la carte, il s'est réapproprié l'historique ris de veau de Marie Rougier, mais il n'aime rien tant que cuisiner le saint-pierre, le bar ou encore le pigeon, quand il ne s'agit pas de mettre en valeur des produits a priori plus modestes, telle la sardine de Méditerranée en saison. Comme le foie gras – Périgord oblige –, la pomme est une habituée des menus de La Tour des Vents. Damien Fagette n'a pas oublié les saveurs du verger familial et la qualité de ces variétés anciennes. L'association avec du poisson ne l'effraie pas (un bar pomme-rhubarbe), ou en accompagnement d'un boudin avec une moutarde à l'ancienne. La pomme trouve aussi sa place façon condiment, confite ou même en garniture avec un pigeon. Quand il ne s'agit pas d'une extraction de jus à la centrifugeuse. Tout simplement.

La pomme dans tous ses états

Régionale par nature

Depuis l'élargissement de la région aux départements de la Haute-Vienne, de la Creuse et de la Corrèze, la pomme du Limousin est pleinement aquitaine ! Disposant d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis plus de dix ans, elle est aussi certifiée et protégée (AOP) depuis 2007, une situation unique en France pour un terroir produisant particulièrement une variété : la golden. Les pomiculteurs sont également présents dans le nord de la Dordogne. L'AOP couvre donc 100 communes pour 2 800 hectares de vergers !

Quand la manger ?

C'est évidemment en automne et au début de l'hiver que la pomme exhale toutes ses saveurs, lorsque les cueilleurs la récoltent manuellement en raison de sa fragilité. Rien de mieux qu'une visite chez un pomiculteur de la région et un détour par son verger pour découvrir les étapes de la récolte. Les variétés de pommes de table (aussi appelées pommes à couteau) diffèrent généralement des pommes à cidre, de plus

petite taille et riches en tanins. On peut trouver des pommes sur les étals jusqu'au début de l'été grâce aux techniques de conservation industrielles : stockage en chambre froide (1 °C) et adaptation des taux d'oxygène et de dioxyde de carbone pour inciter les fruits à « hiberner », généralement sans autre traitement.

Des variétés à croquer

Il existerait plus de 20 000 variétés de pommes à travers le monde, avec quelques standards selon que l'on apprécie le côté croquant ou fondant, sucré ou plus acidulé. Golden, gala, fuji, granny smith, pink lady ou belle de Boskoop... À l'image des tomates, on peut croquer quelques variétés oubliées, à la production souvent localisée et confidentielle : « le coudic » dans les Landes, la « reinette de Saintonge », la « vedette du Béarn » ou encore la « sang de bœuf » du Lot-et-Garonne, rouge écarlate ! La plupart des variétés sont riches en eau, en fibres, en antioxydants et en vitamine C (peau), B et E (chair), donc particulièrement recommandées pour une consommation à toute heure !



Laura Caujolle, sommelière du restaurant La Tour des Vents



Ils ne le crient pas sur les toits, mais ne s'en cachent pas non plus : Laura est la compagne de Damien, et travailler sous la même enseigne offre un petit avantage pour coordonner le quotidien sportif de deux jeunes parents dans une profession aux horaires flexibles. Mais bien avant d'officier en Dordogne, Laura a fait ses classes sur le bassin d'Arcachon, après une riche formation en compagnie de Caline Montfort, puis de Patricia Atkinson, qui l'ont aidée à mieux comprendre le vin. Aujourd'hui, la jeune femme orchestre à Monbazillac une belle cave aux 300 références en renouvellement permanent.

Peu de stocks et toujours le plaisir d'aller à la rencontre des hommes et des femmes dans le vignoble qui donnent envie de goûter et d'aimer leur vin.

Aux tables du restaurant, dans ce moment de partage et de découverte, Laura écoute, oriente, décrypte, conseille jusqu'à toucher juste auprès des clients. Le plaisir avant tout, même s'il n'est pas toujours évident de traduire les arômes et de comprendre les goûts de chacun. « La dégustation doit être un bon moment à passer, peu importe le prix de la bouteille », dit-elle en appréciant aussi la belle entente qui règne dans le vignoble bergeracois. La rénovation et l'agrandissement du restaurant apporteront un petit coup de pouce à l'organisation d'une cave déjà bien remplie et un peu exiguë désormais. Quant aux accords mets et vin, Laura imaginera bien une belle recette de pomme pochée dans du vin rouge avec quelques épices...

Une sélection de bouteilles

Crillon des Vosges

Étonnant ! Laura Caujolle aime surprendre les convives du restaurant en proposant de déguster à l'aveugle cette boisson fermentée... à la rhubarbe ! Une association naturelle avec la pomme pour une production confidentielle. Pas réellement un vin, donc, mais de la fraîcheur en bouche, avec une belle acidité et peu de sucre. Étonnant en accord avec le foie gras.

Crillon des Vosges de Michel Moine. Environ 15,90 € la bouteille. www.crillon-moine.fr



Rosette du Château du Rooy

C'est la plus petite appellation du vignoble bergeracois, et Laura apprécie beaucoup le travail de Laëtitia et Gilles Gérault sur ce vin moelleux, aromatique, fruité, qui apporte beaucoup de fraîcheur sans trop de sucre. Une belle découverte qui fonctionnera parfaitement avec des desserts à la pomme ou au chocolat amer.

Rosette du Château du Rooy, millésime 2015. Environ 6,50 € la bouteille. www.chateau-du-rooy.com



Monbazillac du Château Vari

Davantage de sucre dans ce vin très expressif – vinifié en agriculture biologique – et tout en fraîcheur que propose la maison Vari à Monbazillac. Au château, un bar à vin et un restaurant permettent de découvrir les vins de la propriété en accompagnement de quelques tapas. Une escapade recommandée !

Monbazillac du Château Vari, millésime 2013. Environ 7,95 € la bouteille. www.chateau-vari.com



MARBRÉ À LA PÂTE DE FRUITS GRANNY SMITH, POMMES COMPOTÉES AU VERJUS



6 pers.

Prépa. 48 h

Cuisson 60 min

Ingrédients

500 g de foie gras • 3 g de poivre noir moulu

Pour la pâte de fruits

250 g de purée de pommes granny smith • 5 g de pectine + 15 g de sucre • 50 g de glucose • 5 g d'acide tartrique

Pour la compotée de pommes

3 pommes granny smith • 5 g de gingembre râpé

Préparation

Le foie gras :

- Déveinez soigneusement le foie gras. Assaisonnez de chaque côté. Faites cuire dans un four à 175 °C jusqu'à obtenir 52 °C à cœur. Mettez sous presse et réservez au froid 48 heures.

La pâte de fruits :

- Mélangez la purée de pommes avec le mélange pectine-sucre. Faites bouillir et incorporez le sucre en trois fois, puis le glucose. Faites cuire à 105 °C et ajoutez l'acide tartrique. Moulez et réservez à température ambiante 24 heures minimum.

Les pommes compotées au verjus :

- Découpez les pommes en fine brunoise et faites revenir au beurre. Ajoutez le verjus et le gingembre râpé. Laissez compoter à feu doux pendant 20 minutes. Ajoutez un peu de sucre si nécessaire. Mixez la moitié de la préparation obtenue et incorporez-la dans l'autre moitié afin de conserver un peu de texture.
- Servez en dressant comme sur la photo.



Angoulême - Pâtisserie
Landes - Agenda
Adresses - Restaurants - Bien-être

ÉCHAPPÉES GOURMANDES



88

DOUCEURS SUCRÉES
AUTOUR D'ANGOULÊME



94

NOTRE SÉLECTION
DE RESTOS



98

LE TEMPS D'UNE PAUSE
AUX ÉCHASSES

ET AUSSI...

104

LES RENDEZ-VOUS
DES PAPILLES

110

LE CARNET D'ADRESSES
DE « SUD OUEST GOURMAND »

L'éco-lodge Les Échasses, à Saubion,
un hôtel de charme et de luxe résolument
tourné vers le développement durable.

PHOTO LOÏC DEQUIER



Douceurs intemporelles

Depuis plusieurs siècles, des familles entretiennent et dynamisent un patrimoine culinaire digne de « Hansel et Gretel ». Chocolat, macarons, pâtisseries : succombez à la tentation sucrée

TEXTES : MARIE FAUVEL — PHOTOS : CÉLINE LEVAIN

Réaliser une balade sucrée dans l'Angoumois revient à croquer à pleines dents dans une madeleine de Proust. Fondées pour certaines à la fin du XIX^e siècle, les chocolateries Duceau et Letuffe, la pâtisserie Hue ou la biscuiterie Lolmède ont éduqué au goût des générations de gourmands. Ces maisons sont les grands noms de la place d'Angoulême. Les incontournables. Toutes ont élu boutique dans la cité des Valois. D'ailleurs, leurs adresses se situent dans un mouchoir de poche : on pourrait presque faire un marathon de la gourmandise en quelques pas seulement ! Autre point commun — et même si les familles fondatrices ont parfois cédé leurs affaires —, les recettes traditionnelles font la base des préparations 2016. Ainsi, Duceau ne se départirait pas de sa marguerite ou Lolmède de son macaron. Mais tous ces artistes des douceurs sucrées ont su y ajouter cette pointe de modernisme qui permet de séduire les nouvelles générations. Le trait d'union parfait, à l'heure du goûter, entre grands-parents et petits-enfants. À vos dents, croquez !

Hue, un nom devenu marque



Même si la nouvelle génération de Hue pointe son nez, Daniel est le premier pâtissier du nom. Et, en trente-deux ans, il est devenu une marque en Charente. Un constat qui le fait plutôt sourire. Et pour cause : il a baptisé ses pâtisseries Les Délices du palais ou Parfums sucrés, « mais c'est vrai que les gens vont chez Hue », comme l'Angoumoisin va chez Lolmède, Letuffe ou Duceau.

En trois décennies seulement, celui qui a fait ses armes auprès de Michel Galloyer à Angers a su imposer sa patte. Il est un prescripteur de goût. Sa dernière création, le Chanzy – nom du stade angoumoisin où

évoque l'équipe de rugby montée cette saison en Pro D2 –, remporte un franc succès.

Composé d'une mousse choco-cassis, d'un suprême cassis, d'un biscuit dragées et d'un confit de cassis, arborant fièrement les couleurs des rugbymen locaux, cette pâtisserie est à se damner. On n'oubliera pas son Sum'mum, créé pour la Fête des mères, ou sa croustade aux abricots, variante revisitée de la spécialité du Sud-Ouest.

Mais la plus grande fierté professionnelle de cet artisan est bien son admission dans le club très fermé du Relais desserts international. Cette association rassemble l'élite mondiale de la haute pâtisserie française. Daniel Hue a rejoint ce cercle en 1988 et ne l'a plus quitté.



Daniel Hue.

Garden Cupcakes, la petite dernière



Esther Lutterbach.



Esther Lutterbach est la seule nouvelle venue dans cette balade sucrée de l'Angoumois et probablement l'une des plus prometteuses. Preuve s'il en était, sa boutique du 15, rue Sainte-Marie souffle à peine ses trois bougies à Angoulême qu'elle a déjà dû pousser les murs pour accueillir sa clientèle. À moins que ce ne soit pour mieux étaler encore les 268 recettes de cupcakes que conserve précieusement la propriétaire du lieu. Chaque mardi (jour des courses), elle tranche sur ceux qui auront droit à une place en vitrine ou non. Ici, les gâteaux sont aussi beaux que bons. Ils s'appellent Kinder, Spéculoos ou Bébé Corolle (si si, de l'odeur de ce poupon mythique). Fruités ou chocolatés selon la saison, ils sont un incontournable de la pause-goûter angoumoisine.



Duceau, une histoire de familles

Face à l'hôtel de ville d'Angoulême, la chocolaterie Duceau trône avec élégance et un charme suranné. Elle a quitté le giron de sa famille mère pour arriver dans la famille Crosnier-Hue en 1994. « Quand l'arrière-petit-neveu de Jules Duceau – qui avait fondé la chocolaterie en 1876 – a voulu prendre sa retraite, mon beau-frère, Daniel Hue, qui était pâtissier à Ruelle (16), m'a proposé de nous associer pour racheter l'affaire », résume Jean-Christophe Crosnier. Chocolatier de formation, ce Loir-et-Chérien s'installe donc dans la cité des Valois avec son épouse pour reprendre la marque Duceau et son héritage.



Il garde dans les recettes la Marguerite, emblème de l'établissement, et ose la décliner en grand format « avec des pétales que l'on peut effeuiller. La recette est différente de celle réalisée en bonbon, il n'y a pas d'écorces d'orange. » Le succès est au rendez-vous, avec plus de 3 000 unités écoulées chaque année : « Elles sont un des cadeaux souvenirs que l'on rapporte d'Angoulême. »

Pour les clients les plus connaisseurs, l'évolution notable de ces vingt dernières années est probablement celle du chocolat. Jean-Christophe Crosnier ne néglige pas l'origine de sa matière première : « Je travaille principalement avec le criollo et le trinitario. Très peu avec le forestaro », avoue-t-il, se régalant de jouer aux assembleurs à la façon d'un maître de chai. Un moindre mal au pays du cognac.



Jean-Christophe Crosnier.



Letuffe, la transmission du confiseur

Tout petit écolier charentais qui se respecte est venu se lécher les doigts dans les ateliers du confiseur-chocolatier Letuffe, à Trois-Palis, en banlieue d'Angoulême. Tous ont trempé leur moule en forme de sucette dans un chocolat chauffé. Tous ont goûté l'assemblage de cacaos du Mexique, d'Équateur et d'Afrique. Tous ont patienté, décoré et ramené leurs pièces à la maison, fiers de leur réalisation. « Quand ils réussissent à faire leur décor sur leur moule préformaté, ils sont heureux », assure le taulier de la boutique, Jean-Pierre Letuffe.

Depuis 1975, il se régale à transmettre l'héritage familial. « La confiserie a été fondée en 1873 par la famille Bouthinon, raconte-t-il. Mon père l'a rachetée en 1950. Depuis une quinzaine d'années, nous faisons des stages d'initiation pour montrer ce qu'est le métier d'un artisan. » Et, à n'en pas douter, le plaisir est partagé. C'est par bus que les écoles débarquent dans ce village paisible de l'Angoumois. Et par dizaines qu'ils déboulent dans les ateliers Letuffe, où les chaudrons de cuivre frémissent des compotées en cuisson. Ici les bonbons sont la déclinaison de fruits ou de liqueurs. Les produits régionaux sont hissés en étendard. Et le savoir-faire artisanal, une fierté glissée en bandoulière.

Jean-Pierre Letuffe.





Myriam et Arnaud Mainemer.



Quelques suggestions de desserts par Lolmède

La biscuiterie Lolmède a édité une brochure pour réaliser des desserts avec ses macarons et autres douceurs sucrées. En voici deux exemples à réaliser en un tour de main.

Avec une glace et quelques fruits

Disposez deux boules de vanille dans le fond d'une coupelle.

Ajoutez deux ou trois macarons pistache et

framboise et recouvrez d'un coulis de framboise. Décorez avec des feuilles de menthe.

En verrines

Répartissez des fruits rouges au fond d'une verrine.

Recouvrez-les de mini-meringues écrasées grossièrement.

Déposez un nuage de chantilly et recouvrez d'un coulis de framboise.

Ces Parisiens perpétuent la biscuiterie Lolmède



Sentez ces macarons croquants, ces madeleines moelleuses, ces meringues craquantes. Bienvenue chez Lolmède, sis rue des Arceaux, à Angoulême. La boutique cosy offre un salon de thé et quelques rayonnages d'accessoires de déco. Mais c'est bel et bien pour ses biscuits que l'on pousse la porte. En dix ans, la marque a connu une véritable révolution mais n'a pas perdu l'essentiel : ses recettes. Fini le laboratoire de la place du Palet, coincé à l'arrière d'un Vieil-Angoulême très prisé. Myriam et Arnaud Mainemer ont racheté la marque en 2006 et lui ont fait intégrer le centre-ville commerçant. La boutique siège entre la rue piétonne et la place des Halles, idéal pour une pause gourmande. Le couple – des Parisiens aux emplois « so » formatés (marketing et logistique) – arrive un peu par hasard dans la cité des Valois. Il veut fuir la capitale, faire des biscuits et se rapprocher de l'île de Ré. La vente de Lolmède tombe à point nommé. Il faudra





six mois pour la passation des pouvoirs entre la famille fondatrice de la maison en 1889 et les Mainemer. Les Parisiens achètent les recettes et un savoir-faire, hors de question de galvauder la marque.

Myriam et Arnaud misent beaucoup sur les macarons, « en pleine expansion en 2006 », se souvient madame. Et même si le parfum nature reste le must de la boutique, « car on sent bien le goût de l'amande », des nouveautés sont testées : citron-pavot ou cerise-menthe. Le couple a inscrit sur ses tablettes une cinquantaine de déclinaisons possibles. Plus chocolatées l'hiver et fruitées l'été. Craquant !

Retrouvez nos adresses en page 110.



À quel saint se vouer ?

Pour manger ? Au Saint-André

Outre que ce restaurant du Vieil-Angoulême a l'une des terrasses les plus agréables du piton rocheux, les amateurs de sucré devront s'y rendre pour ses desserts. Et son propriétaire, Frédéric Valégeas, y tient : « C'est la dernière impression du repas laissée au client », alors ici les gourmandises sont faites avec soin. D'ailleurs, en cuisine, la chef Pascaline Périnot est passionnée de pâtisserie, et l'apprentie, Céline Gamaury, s'est inscrite en mention complémentaire pâtisserie. Non, vraiment, la forêt-noire version 2016 ou les cannelés du Saint-André comme les profiteroles sont un régal.

Le Saint-André, 6, rue Saint-André, à Angoulême.
Réservations : 05 45 92 25 85.
Email : bienvenue@le-st-andre.fr



Pour dormir ? Au Saint-Gelais

Un nouvel hôtel quatre étoiles s'est installé, en avril, sur le plateau. Dominant le square Saint-Gelais, il bénéficie d'un calme impensable en plein cœur de ville. Les propriétaires, Yannick Lamuraille et Hervé Tisné-Dessus, ont réussi le pari de transformer une ancienne maison diocésaine en un havre de paix chaleureux. Sa table, tenue par le chef Arnault Baldereschi, vaut également le détour. Et on craquera pour son fraisier présenté dans un pot en terre recouvert de copeaux de chocolat. Excellent !

Le Saint-Gelais, 12, rue du Père-Deval, 16000 Angoulême. Tél. 05 45 90 02 64.



Un produit ? Le Saint-Michel

Créé par la Confédération des pâtisseries, il s'achète chez Yves Chomard, rue René-Goscinny, à Angoulême. Le saint-michel se compose de biscuits à la cuillère au chocolat, d'une mousse Manjari, chocolat noir, et un coulis de fruit de la passion. Un dessert parfait pour conclure un repas familial.



Restos

Nos bonnes adresses pour profiter de l'été indien en terrasse ou s'attabler à l'abri

PHOTO TITIA CAPRIZZY-JASICK



1



2

PHOTO LAURENT TORAL



3

PHOTO LAURENT TORAL

1 Chez les Filles À Cénac-et-Saint-Julien (24)

Lorsqu'elles ont repris La Traverse, en avril dernier, Fabienne et Laurence n'avaient pas vraiment besoin de faire leurs preuves pour aiguïser l'appétit des gourmets. Rapidement rejointes par Richard aux fourneaux, elles proposent toute l'année un menu à choix multiples pour 21 euros, entièrement renouvelé tous les quinze jours. L'ambiance est conviviale et la cuisine est « fusionnelle » avec des alliances pleines de saveurs. À goûter cet automne : le pressé de petit salé au foie gras avec sa vinaigrette gourmande aux noix ou une cassolette d'escargots aux cèpes et saint-nectaire, pour suivre un mignon de porc aux girolles et noisettes, et pour finir un « mont-blanc », meringue à la crème de marron qui, comme tous les desserts, est préparé avec passion par Laurence.

Ouvert du mercredi au dimanche. Le Bourg, 24250 Cénac-et-Saint-Julien. Tél. 05 53 59 53 86.

2 Du fait-maison en toutes saisons À Arthez-de-Béarn (64)

Une nouvelle adresse bienvenue dans le village béarnais d'Arthez, avec un patron tout aussi béarnais : Franck Navailles, né à Pau, a entièrement rénové l'ancienne auberge du

Bourdalat pour s'installer à son compte, accompagné en cuisine par le chef bayonnais Patrick Tastet. Dans l'assiette du Lou Chabrot, une cuisine traditionnelle sur le fond, modernisée sur la forme, avec une carte simple et cohérente adaptée aux saisons. Assiette du marché pour les pèlerins de passage (15 €) qui apprécieront également les suggestions du chef le week-end, selon le marché et les arrivages du moment.

Ouvert tous les jours sauf le mardi. 1, rue Bourdalat, Arthez-de-Béarn. Tél. 05 59 67 15 73. louchabrot@orange.fr

3 Nouveau lieu, même cuisine À Villeneuve-sur-Lot (47)

Quand un restaurant déménage pour s'agrandir, c'est signe que la clientèle, fidèle, a répondu à l'appel. Bonne pioche, donc, pour Le Comptoir à T'm de Monika Pouwels, qui passe de la rue des Girondins à celle des Frères-Clavet sans rien changer à ses promesses : tout est fait maison avec des plats entièrement préparés dans les cuisines de Benoît Pouwels, traiteur depuis 1981 ! Une cinquantaine de couverts désormais, à l'intérieur ou en terrasse. Une table du midi prisée des Villeneuvois travaillant au cœur de la bastide.

Ouvert du lundi au vendredi, de 11 h 30 à 14 h. 50, rue des Frères-Clavet, Villeneuve-sur-Lot. Tél. 05 53 40 15 64.

4 Cocotte & Cie fait des petits

À Périgueux (24)

On connaissait Cocotte & Cie, belle adresse vintage de la place Saint-Louis, au cœur de Périgueux, aux menus terriens simples et efficaces. Pour leur neuvième année dans la capitale du Périgord, Caroline et Nicolas doublent l'expérience et créant Little Cocotte, un peu plus loin dans la vieille ville, derrière l'ancienne mairie. Ambiance bistrot, midi et soir, toujours autour des produits locaux avec un accent sur des burgers malins, salades et tartines. Et toujours la même ambiance de brocante chic. Le plus : la rue sans voitures, au calme, qui permet aux enfants de jouer au large.

Ouvert du mardi au samedi, de 10 à 22 h. 5, rue du Serment, Périgueux.
Tél. 05 53 54 18 84. Facebook.com/littlecocotte/



PHOTO ARNAUD LOTH

5 Cuisine métissée

À Bayonne (64)

Dans cette nouvelle cantine bayonnaise ouverte depuis avril dernier, tout est local et fait maison, jusqu'au mobilier Alki, à la ligne épurée made in Pays basque. La Béninoise Chantal est aux fourneaux de Kitchen Dada, quand l'Irlando-Néerlandaise Edina, assure, avec Zoé, l'accueil dans cette agréable salle claire. Cela fait près de dix ans qu'elles mûrissent ensemble ce projet. Le menu à 15 euros change tous les jours selon l'inspiration de Chantal, qui avoue un penchant pour la cuisine italienne. À la carte, les salades respirent la fraîcheur. Les assiettes sont joliment travaillées et la tarte au chocolat est exquise. On peut aussi y prendre un copieux petit-déjeuner ou un goûter.

Ouvert du mardi au samedi, de 8 à 18 h (brunch le samedi). 6, rue Port-de-Castets, Bayonne.
Tél. 05 59 59 43 57. www.kitchendada.com



PHOTO PATRICKA MARINI-METGE

6 Pas de routine

À Agen (47)

Voilà quelques mois qu'en lieu et place de l'ancien Aromatik siège l'Acetho, contraction d'Arlène, Cédric et Thomas, les trois démiurges de ce nouvel endroit qui propose du bistrot chic le midi et une cuisine raffinée le soir. Ici, pas de place pour la routine. Thomas Marquin, 28 ans, et Cédric Savarin, 29 ans, anciens de chez Georges Blanc et autres étoilés genevois, changent la carte toutes les deux semaines (de 16 à 20 € le midi, de 31 à 45 € en soirée), travaillent avec des produits locaux, « mais pas que, parce que les gens ont le droit de manger autre chose que du magret et du confit ». Résultat, on croque de l'œuf fermier bio, ratte du Touquet truffée, escargots petits-gris et pieds de mouton au jus, mais aussi des langoustines rôties, coulis de cresson au combava, déclinaison de radis, avant de terminer sur une fraise en trois façons.

Ouvert du mardi au samedi. 68, rue Richard-Cœur-de-Lion, Agen. Tél. 05 53 68 81 03.



PHOTO THIERRY BRETON

7 Du bio sur le pouce ou à emporter

À Villeneuve-sur-Lot (47)

Deuxième vie pour l'Epicurius dans la bastide villeneuvoise : le petit comptoir à emporter spécialisé dans les soupes et veloutés bio s'est agrandi avec une vingtaine de places assises et toujours la même envie de proposer une cuisine saine et de saison. Locavore engagé, Laurent Vissol – un passionné d'épices – trouve son bonheur en s'alimentant chez les producteurs du côté de Saint-Sylvestre-sur-Lot (47).

À partir de produits achetés la veille et préparés le matin, les soupes, tartes ou gratins du chef sont proposés à petits prix mais avec beaucoup de goût.

Ouvert du lundi au vendredi (11 h 30-14 h 15 et 17 h-19h) et le samedi (11 h 30-14 h 15).
Boulevard de la Marine, à Villeneuve-sur-Lot. Tél. 05 24 32 49 51.
epicurius@orange.fr



PHOTO ARNAUD BERNARD



8 Un brunch à l'ombre des platanes

À Bergerac (24)

Les abords du marché couvert de Bergerac ont de quoi ravir les papilles. L'ouverture du Filol's en lieu et place de l'ancien Cyrano symbolise la dynamique de cette place fréquentée. Les nouveaux patrons, Olsi Cota et Philippe Mérignac, ont d'ailleurs choisi de développer les formules brunch les jours de marché et le dimanche matin. En ce début d'été indien, on profitera de l'ombre des platanes sur la belle terrasse à ciel ouvert en appréciant la cuisine de Patricia Marty, passée par Eugénie-les-Bains (40) aux fourneaux de la « Grande Cuisine » de Michel Guérard. Produits frais, de saison – c'est la moindre des choses lorsque l'on officie face au marché – pour une cuisine revendiquée « simple et goûteuse ».

Ouvert tous les jours de 9 h à minuit (7 h, le mercredi et le dimanche). 27, Grand-Rue, Bergerac. Tél. 05 53 27 37 08.

9 Décor idyllique et table bistronomique

À Saint-Estèphe (24)



Installé depuis trois ans sur les bords du grand étang de Saint-Estèphe, près de Nontron, David Peirera joue avec talent sur les partitions d'une offre « bistronomique » dans un décor idyllique en toutes saisons. Au Moulin du Grand Étang, le jeune chef a rapidement su faire des lieux l'une des meilleures adresses gourmandes de Dordogne. Le détour s'annonce en arrière-saison encore prometteur, pour déguster par exemple un œuf parfait aux cèpes ou encore un filet mignon de veau, macaronis aux truffes d'automne. De 26 euros (entrée-plat-dessert) à 40 euros pour le menu gourmet.

Ouvert le midi, du mercredi au dimanche, ainsi que les vendredis et samedis soir.
Le grand étang, Saint-Estèphe.
Tél. 05 53 60 41 69.

www.lemoulin dugrandetang.sitew.fr



10 Des tapas avec Imanol

À Biarritz (64)

La concurrence n'a jamais fait peur à Imanol Harinordoquy. Elle a toujours été une source de motivation. Pour ouvrir le premier de ses Contrebandiers, il y a deux ans, l'ancien troisième ligne du Quinze de France a choisi le cœur festif de Biarritz, juste à côté des halles, là où les apéros s'éternisent bien au-delà de midi ou tard dans la soirée. Il a repris l'emplacement des anciennes Caves bordelaises pour développer son idée d'un endroit convivial que l'on n'a pas envie de quitter. À la fois bar à vin et restaurant, avec une agréable terrasse que jouxte une fontaine. Pour faire la différence, il a choisi de miser sur la qualité. Elle se trouve dans les verres, où plus de 300 références sont à déguster. On la savoure aussi dans les assiettes. Car, pour réussir son pari, Harinordoquy s'est appuyé sur le talent du jeune chef étoilé Vivien Durand. Vainqueur du championnat du monde de pintxos en 2009, il a composé une carte d'une vingtaine de tapas (de 6 à 18 €) renouvelée au fil des saisons. C'est frais, goûteux, créatif. Excellent menu à 14,90 € le midi.

Ouvert de 12 à 19 h du mardi au samedi, également de 12 à 15 h le week-end.
20, avenue Victor-Hugo, Biarritz. Tél. 05 59 24 02 27.

11 Brasserie, tapas et burgers

À Seignosse (40)

On pourrait être ici dans n'importe quel bar de bord de plage, avec sa terrasse en bois, la vue sur la dune et les murs également de bois revêtus. Mais la Heads Beach Brewing Company est une véritable brasserie qui propose au bar les bières produites sur place : pâle, blonde, blanche ou ambrée, les cuvées se dégustent à la pression au rythme de la production. Les gérants ont voulu accompagner ces verres mousseux de quelques tapas et plats de qualité, et le succès a fait que le bar est devenu aussi un restaurant, tant la qualité des produits a drainé une clientèle fidèle. Le travers de porc mariné, l'hummus, mais aussi les burgers, dont le végétarien ou le végétalien, rencontrent un succès mérité dans un endroit enchanté par le sourire des gérants et du personnel.

Ouvert tous les jours. Parking de la plage des Bourdaines, Seignosse. Tél. 05 58 97 37 79.
headsbeachbrewingcompany.com

12 Voyage en Italie

Au Bugue (24)

En Périgord noir, l'accent transalpin de Francesco chante dans les cuisines comme dans les assiettes du restaurant Da Francesco. Il est – avec son épouse, Pascale – l'« ambassadeur » de la gastronomie de son pays d'origine avec un établissement labellisé « Marchio Ospitalità Italiana » par la Chambre de commerce italienne de Marseille. Les traditions du savoir-faire et les produits sont authentiques et peuvent être dégustés sur la terrasse du jardin (menu à 26 €) : des tagliatelles aux gambas ou aux saint-jacques, des raviolis à la crème de truffe précèdent un assortiment de poissons en guazzetto, pour finir à l'automne avec les figues du jardin et des marrons, à moins d'opter pour le tiramisù ou la panna cotta... Dépaysement garanti !

Ouvert toute l'année, tous les jours sauf mercredi en septembre (se renseigner pour les mois suivants). 78, rue de Paris, Le Bugue. Tél. 05 53 08 41 57. www.restaurant-italien-bugue.fr



PHOTO TITIA CAPRIZZY-JASICK

12



PHOTO LINDA DOUFI 14-BLACK.JPG

14



PHOTO QUENTIN TOP

15

14 Une pause salée-sucrée

À Libourne (33)

Une nouvelle adresse à Libourne pour une pause sympa, salée ou sucrée : le Black House Café. « Notre concept est basé sur les coffee shops que l'on peut trouver aux Pays-Bas ou en Californie. L'idée, c'est de proposer des produits inédits », confie Sébastien Bouland, à la tête de ce lieu au décor chic et branché. Scones et cookies faits maison, chips anglaises sans gluten, bière de Tahiti, milkshakes, jus de fruits pressés... sont proposés pour les en-cas du matin ou le goûter. Au déjeuner, la carte affiche des quiches, salades composées, buns et soupes – là encore faits maison. Sans oublier les bagels. Et la composition change chaque jeudi !

Ouvert du lundi au samedi, de 8 h 30 à 19 h, et de 8 h 30 à midi le dimanche. 51, rue Montesquieu, Libourne. [Facebook.com/blackhouselibourne/](https://www.facebook.com/blackhouselibourne/)

15 Cuisine joyeuse et éveillée

À Pau (64)

Une nouvelle adresse à Pau, mais pas un inconnu pour autant. On avait croisé Nicolas Lormeau à L'Échappée belle, à L'Isle-Jourdain, où il avait décroché un Bib gourmand et deux toques au Gault & Millau. Au printemps dernier, le trentenaire a quitté le Gers pour le Béarn. Il y développe un esprit inventif et respectueux de la tradition, le nom du restaurant en faisant foi, Lou Esberit (soit « le joyeux », « l'éveillé », en gascon), face à l'église Saint-Martin, à deux pas du boulevard des Pyrénées. Un petit lieu plein de charme, comme la cuisine du chef. Seul aux fourneaux, il établit une carte de quelques plats amoureuxment mitonnés. Le cochon a sa place, mais la cuisine est fine et légère, les tartines voquent du terroir aux légumes bio « du jardin de la frangine ». La patte du chef vient relever le tout d'inventions originales, aussi savoureuses

Ouvert en soirée du mardi au samedi, et pour le déjeuner du mercredi au dimanche. 8, rue Adoue, Pau. Tél. 09 83 97 58 58. www.restaurant-louesberit.com

PHOTO XAVIER GÉS



13

13 Au fil des saisons

À Capbreton (40)

Depuis cet été, au MB Restaurant, Marc et Nathalie Buffet ont décidé de donner un coup de fouet à leur formule en étoffant l'offre du midi sans oublier les combinaisons sur la carte midi et soir. L'offre à 18 euros, plat et dessert du jour, est complétée par une formule avec, en supplément, une entrée au choix à la carte pour 30 euros, qui fera le plaisir des gourmets au budget maîtrisé. Le menu découverte en sept dégustations à 55 euros devrait lui aussi connaître un beau succès. En cuisine, Marc change la carte tous les mois pour coller aux produits de micro-saison de qualité avec trois entrées, trois plats et quatre desserts et une carte de vins sélectionnés avec goût par Nathalie. Les épices maîtrisées, les viandes et poissons locaux sublimes par les légumes du moment sont réunis ici par le talent de ce chef qui mérite le détour. Réservation recommandée.

Fermé le lundi. 17, avenue Georges-Pompidou, Capbreton. Tél. 05 58 72 12 02.

ÉCHAPPÉES LANDES



Les Échasses, une autre idée du luxe

Le luxe est une perception, parfois un rêve que chacun façonne à sa manière. Thomas Le Thierry et son épouse, Claire, ont construit le leur à Saubion, au cœur de la forêt landaise. Un hôtel intime, né sous le signe de la nature

TEXTE ET PHOTOS : LOÏC DEQUIER



Sept chalets se saluent courtoisement autour d'un étang, les pieds dans l'eau. Fabriquées en bois des Landes, ces suites de 50 m² laissent pénétrer une harmonie de lumière et de reflets à travers une baie vitrée. Bienvenue aux Échasses ! Entre les murs, le confort le dispute à la modernité, en toute sobriété : le lit aux larges dimensions de 2 mètres sur 2 fait face à un poêle à bois qui, le moment venu, réchauffera les fraîches nuits d'hiver ; la douche se veut forcément à l'italienne. Pour se connecter avec le monde extérieur et profiter d'une éclectique sélection musicale, des tablettes électroniques égalaient chacun des sept « modges ».

Sur une parcelle plus isolée, un lodge de six places fait chambre à part. Agrémentée de son

propre mobilier de jardin, cette maison de 100 m² dispose de tout le bien-être nécessaire à un séjour familial. La terrasse offre une vue reposante sur le lac et, au loin, la piscine de l'hôtel, qui étire fièrement ses 20 mètres de long. Une

Issue de la stratégie en communication, Thomas et Claire ne sont pas, à l'origine, des professionnels de l'hôtellerie, et c'est ce qui fait leur charme. Une fois franchi le portail des 4 hectares de la propriété, point de valet ou de femme de

Calme et sérénité sont les maîtres mots en ces lieux.

À l'écologie Les Échasses, le silence est d'or

cuisine aménagée pour les repas d'appoint jouxte subtilement le salon, au cœur de la demeure. Calme et sérénité sont les maîtres mots en ces lieux. À l'écologie Les Échasses, le silence est d'or.

chambre, mais une oasis de verdure agrémentée d'un zeste de spontanéité. C'est Claire qui gère la réception et la personnalisation des services : « Tenir un établissement 4 étoiles, c'est offrir une prestation haut de gamme, une chambre spa-



Chaque modè de 50 m² dispose de son poêle à bois et d'une terrasse plongeant sur le lac. Matières nobles et teintes chaudes concourent à une atmosphère de quiétude.



cieuse, une terrasse privative ou une connexion Internet par fibre optique. Mais nos hôtes apprécient aussi une approche, un contact humain simples et naturels. »

d'hôtel plusieurs fois par semaine depuis de nombreuses années : « De par ma profession, je connais les avantages et inconvénients de l'hôtellerie dite classique. Notre souhait était de nous

VIVRE SUR ET AVEC LE TERRITOIRE

Cet attachement à la culture locale, Thomas et Claire le cultivent aussi dans leurs marmites : du thym, du romarin, et une multitude de plantes aromatiques parfumant la terrasse de la maison, des ruches pour faire du miel. Et, tout au fond, un immense verger en floraison. Au menu, différentes variétés de pommes, poires, prunes, cerises, pêches, abricots, mais aussi des kakis, noix, châtaignes, figues, et enfin un verger vertical qui abrite pléthore de plantations de fruits rouges, vignes et noisetiers.

Toutes ces douceurs serviront à faire des tartes, des confitures, des gelées maison. Idéal pour le petit déjeuner servi dans la pièce commune ou en chambre. Midi et soir, le restaurant propose également des collations où les producteurs du pays

« Je n'ai pas la prétention de ressentir les choses comme les chefs renommés, **j'apprécie simplement une cuisine simple et vivante qui met en valeur la qualité du produit.** »

Entre deux vols à destination de Tokyo ou de Los Angeles, Thomas s'occupe des plantations et du côté cuisine. Président de l'agence Vizeum, ce professionnel en conseil média pratique la vie

installer dans les Landes de façon pérenne et de créer un lieu d'échanges et de rencontres, où les gens se sentent libres. Quand j'ai vu que ce terrain à Saubion était disponible, je n'ai pas hésité. »

MILLEFEUILLE DE BETTERAVE AU FROMAGE FRAIS ET CIBOULETTE

3
pers.Prépa.
10 mn

Ingrédients

4 betteraves cuites • 2 fromages frais des Landes • Huile d'olive • Sel, poivre, piment d'Espelette, ciboulette

Préparation

- Versez le fromage frais dans un récipient. Ajoutez l'huile d'olive, du sel, du poivre, du piment d'Espelette et de la ciboulette coupée très finement. Mélangez.
- Coupez la betterave en fines tranches. Vous pouvez aussi leur donner une forme plus régulière à l'aide d'un emporte-pièce.
- Tartinez les tranches de betterave de fromage frais. Et montez en millefeuille.



Claire et Thomas Le Thierry souhaitent s'installer dans les Landes de façon pérenne et créer un lieu d'échanges et de rencontres, où les gens se sentent libres.

sont mis en valeur. Rien de tel qu'une chiffonnade de jambon de la maison Ospital (lire pages 40 à 47) ou une omelette aux piments doux pour calmer une petite faim. Par choix, Les Échasses n'offrent pas un service complet de restauration. « Il y a tellement de choses à voir dans la région, que nous encourageons nos invités à découvrir le territoire. Organiser des sorties de surf, d'équitation, de golf, donner des adresses gourmandes font partie des services que nous proposons », explique Claire. Toutefois, il est possible de commander à dîner sur place sur réservation. La préparation est faite par Thomas. C'est d'ailleurs dans les Landes que le propriétaire de ces lieux a développé son goût pour l'art culinaire. « J'ai passé mes vacances d'enfance chez ma grand-mère, à Vieux-Boucau-les-Bains. C'est dans sa minuscule cuisine qu'elle m'a transmis le plaisir de faire à manger. » Pour ce véritable globe-trotteur, cuisiner est autant un « truc de copains » qu'une « arme de séduction ». Quand il est aux Échasses, c'est surtout le privilège d'avoir à disposition des denrées nobles qui l'attire. « Pour



QUEUE DE LOTTE COMME UN RÔTI

3 pers. Prépa. 10 mn Cuisson 45 mn

Ingrédients

- 1 queue de lotte • 4 tranches fines de ventrèche • 3 c. à s. d'huile d'olive
- Thym, thym citronné, romarin
- Sel et poivre

Préparation

- Préchauffez le four à 200 °C. Dressez la lotte dans un plat creux, bardez-la de tranches de ventrèche et ficelez.
- Ajoutez les herbes comme sur un rôti, ainsi que l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- Placez au four pendant 45 minutes. Et dégustez !

mes commandes, je fais souvent mes courses au marché de Capbreton, pour le poisson du port et les légumes des producteurs locaux. Il y a tellement de bonnes choses dans les Landes, c'est une chance. »

BIEN PLUS QU'UN HÔTEL

Lorsqu'il est sollicité en cuisine par sa clientèle, Thomas a souvent carte blanche, souligne Claire. « Nos clients viennent aux Échasses pour autre chose qu'une simple nuit à l'hôtel, ils veulent vivre une expérience. Lors d'une réservation pour un repas, nos hôtes sont demandeurs de recettes

maison, ils aiment être surpris, découvrir. » Aux fourneaux, le Saubionnais préfère le doigté à la pesée, comme il le révèle en toute modestie. « Je n'ai pas la prétention de ressentir les choses comme les chefs renommés. J'apprécie simplement une cuisine simple et vivante qui met en valeur la qualité du produit, plutôt qu'un travail chirurgical, au gramme près. »

Si Les Échasses sont un sanctuaire pour la flore locale, elles sont aussi un jardin des délices pour les œnophiles. La carte des vins a été confiée à Stéphanie Rougnon et Matthieu Amiot, vigneron à Sainte-Cécile-les-Vignes, dans le Vaucluse.

Blanc, rouge, rosé, d'Alsace, de Bourgogne, du Sud-Ouest ou de la Loire, l'étonnante sélection s'est faite autour de la production bio, de vins rares ou de cépages anciens. Le tout à un prix raisonnable. « Et ce n'est pas un hasard, conclut Thomas Le Thierry. Nous vivons aujourd'hui dans une société ubérisée où les matières consommables sont onéreuses. Le vin dans la restauration en est un exemple. Ce n'est pas notre vision des choses. Les personnes que nous accueillons sont sensibles aux petits gestes, et nous avons choisi de proposer une carte des vins de qualité, presque à prix coûtant. » Le luxe, c'est aussi l'élégance.



Aux Échasses, la cuisine est faite maison par Thomas et intègre tous les ingrédients produits au domaine. Une « expérience » très prisée de la clientèle en quête d'authenticité.



Aux Échasses, les petites attentions accompagnent la clientèle du petit-déjeuner au dîner. Cela passe par des confitures maison et une sélection de vins à prix quasi-coûtant.



MERINGUES CRÉMEUSES FAÇON TROISGROS

3 pers. Prépa. 15 mn Cuisson 50 mn

Ingrédients

7 blancs d'œufs • 250 g de sucre en poudre •
250 g de sucre glace • 1 gousse de vanille • Sel
• Noisettes entières

Préparation

• Préchauffez le four à 100 °C.
• Montez en neige les blancs d'œufs avec une

pincée de sel. Mélangez au robot le sucre en poudre à vitesse maximale, jusqu'à ce que le mélange devienne ferme. Ajoutez doucement le sucre glace. Fendez la gousse de vanille et versez-en les graines dans le récipient.

• Versez la meringue dans une poche à douille. Confectionnez les meringues sur une plaque sulfurisée. Disposez une noisette sur chaque meringue.
• Passez au four pendant 50 minutes.

Les rendez-vous DES PAPILLES

PAR KAREN BERTAIL

ARCHIVES FRANCK DELAGE



LES 24 ET 25 SEPTEMBRE JOURNÉE DU GOÛT ET DE LA GASTRONOMIE (24)

L'agneau pastoral du Sarladais et la pomme de terre sarladaise sont à l'honneur de ce week-end 100 % gastronomie. Ville, office de tourisme et association des Journées du terroir mettent les petits plats dans les grands pour célébrer le goût de ces mets typiques de la capitale du Périgord noir.

Place de la Grande-Rigaudie,
24200 Sarlat,
tél. 05 53 31 45 46 ou 05 53 31 45 45.
www.sarlat-tourisme.com

SAMEDI 24 SEPTEMBRE LE CANARD LANDAIS À PARIS

Le canard méritait bien ça ! Après l'épisode difficile de l'influenza aviaire, le département des Landes organise un bel hommage au palmipède dans les jardins du Palais-Royal, à l'occasion de la Fête de la gastronomie. Près de 50 chefs sont attendus pour des joutes culinaires visant à réinventer la cuisine du canard. Ateliers pour adultes et enfants, rencontre avec les producteurs, ferme pédagogique, dégustations, espaces de découverte d'une culture forte : tout est organisé pour remettre le foie, le confit, le magret au centre de la table.

Renseignements sur www.landes.fr

LES 24 ET 25 SEPTEMBRE LA GASTRONOMIE TIENT SALON À MARANS (17)

Une trentaine d'exposants se réunissent pour présenter leur savoir-faire gastronomique alliant passion du bien-manger et valeur du bien-réalisé. De quoi découvrir de nouvelles saveurs et régaler vos papilles.

Pavillon Baltard, 17230 Marans,
de 10 h à 19 h, entrée libre et gratuite,
tél. 06 24 87 08 75.
foire.marche@ville-marans.fr

DIMANCHE 2 OCTOBRE FÊTE DE LA RÉCOLTE DU MIEL (33)

Pour sa deuxième récolte, l'Atelier du miel prévoit un essaim d'animations avec atelier chocolat-miel, visite de la mielleuse et balade dans le marché fermier et artisanal. De quoi butiner avec gourmandise de découverte en découverte.

De 10 h à 18 h, lieu dit Pater, 33190 Saint-Sève,
tél. 06 11 59 18 55. www.atelier-du-miel.com

DIMANCHE 25 SEPTEMBRE FÊTE DE LA POMME ET DU GOÛT (47)

Ce dimanche, la pomme est sur le devant de la scène dans le petit village de Saint-Nicolas-de-la-Balme.

Outre la dégustation de croustades, tourtières, boudins aux pommes, tournedos de magret, vous pourrez assister à une démonstration d'étrépage de pâte à tourtière.

Le Bourg, 47220 Saint-Nicolas-de-la-Balme, tél. 05 53 84 40 38.
animations.stnicolas.free.fr



PHOTO JEAN-LOUIS BORDIERE

PHOTO CÔTE RIVAGE



En cuisine avec un chef

LES WEEK-ENDS LE FOIE GRAS DANS TOUS SES ÉTATS (24)

L'Hôtel Bistrot gourmand Côté Rivage a lancé des week-ends de cours de cuisine autour du foie gras. Grand amateur ou simple néophyte, le chef s'adapte pour vous montrer les différentes manières originales de travailler le foie gras.

Badefols-sur-Dordogne, 24150 Lalinde,
tél. 05 53 23 65 00. www.cote-dordogne.com

Atelier, 2 à 3 heures, 80 euros par personne, comprenant le repas avec une entrée, un plat, un fromage et un dessert, et un verre de vin en accord. Existe aussi en formule week-end avec une nuit à l'hôtel.

SUR RENDEZ-VOUS ATELIER CULINAIRE DU CHÂTEAU KIRWAN (33)

Le chef Sabrina Epelva vous accueille dans les cuisines du Château Kirwan, en Gironde, pour livrer quelques-uns de ses secrets dans des formules simples et originales comme le velouté de produits de saison.

Pour le déjeuner, dégustation des préparations avec association des meilleurs vins de la propriété.

À partir de 76 euros. Château Kirwan,
33460 Cantenac, tél. 05 57 88 71 00.
mail@chateau-kirwan.com

VENDREDI 7 OCTOBRE**VENDANGES NOCTURNES (24)**

Sigoulès fait preuve d'originalité en organisant des vendanges de nuit. Au programme : apéritif musical, procession en musique et aux flambeaux, vendanges nocturnes chez un viticulteur, bénédiction et marché gourmand.

Le lycée Le Cluzeau, 24240 Sigoulès,
tél. 05 53 73 43 60.

LES 8 ET 9 OCTOBRE**BOÉ SE LIVRE****À LA GOURMANDISE (47)**

Pour cette 27^e édition, la Fête de la lecture de Boé consacre son thème à la gourmandise et à la gastronomie. La recette de ce salon où le livre et la lecture sont les ingrédients de base : animations pour tous, spectacles, rencontres d'auteurs et illustrateurs.

www.ville-boe.fr/fete-lecture

**LES 22 ET 23 OCTOBRE
ARMAGNAC EN FÊTE (40)**

Sur la place Royale du village médiéval, l'Armagnac en fête vous entraîne dans l'univers de la distillation, ses odeurs, ses couleurs, son goût... Des stands éducatifs de dégustation permettent d'apprécier au mieux cette eau-de-vie.

Place Royale, 40240 Labastide-d'Armagnac, tél. 05 58 44 67 56.
www.armagnacenfete.com



PHOTO JEAN-MAÏE TIVARAGE



PHOTO ARCHIVES ANNE LACAUD

**SAMEDI 29 OCTOBRE
FÊTE DE LA COURGE (16)**

Si de nombreuses recettes existent pour se réconcilier avec ce légume trop souvent vulgarisé en potage, les Jardins du Bandiat de Souffrignac vont plus loin en lui consacrant une journée. L'occasion de faire connaître cette cucurbitacée à travers producteurs locaux, animations, dégustation, vente de confiture...

Le Bourg, 16380 Souffrignac, tél. 06 43 59 42 16.
jardinsdubandiat@cidil-asso.fr

**LES 5 ET 6 NOVEMBRE
LA BARRIQUE D'OR (64)**

Jusqu'où iront les enchères ? Le château de Crouseilles accueille la 15^e édition de la vente des Barriques d'or de Pacherenc du Vic-Bilh. Pour le casse-croûte des vigneron, pensez à réserver auprès de Plaimont Producteurs.

64350 Crouseilles, tél. 05 62 69 62 87 ou
05 59 68 57 14. www.plaimont.com

DU 4 AU 6 NOVEMBRE**LURRAMA, LA FERME PAYS BASQUE (64)**

Vitrine incontournable de l'agriculture du Pays basque et des initiatives qui la tirent vers l'excellence, Lurrama, la ferme Pays basque, s'articule autour d'une multitude de concours gastronomiques, de fromage AO Ossau-Iraty, de baguette Herriko, de piment d'Espelette AOP... Sans oublier le marché fermier de 50 producteurs.

Halle d'Iraty, rue de Pitchot, 64200 Biarritz. De 10 h à 19 h, entrée 4 euros pour les adultes. www.lurrama.org



PHOTO BERTRAND LAPÈGUE



PHOTO STÉPHANE GONDAL

LES VENDREDIS**FABRICATION DE TOURTIÈRES
BIO DES LANDES (40)**

Tous les vendredis, Michelle et Simon proposent une version bio de la fabrication de tourtières. La technique ancestrale consiste à étirer finement la pâte à la main jusqu'à superposer dans le moule neuf couches successives où s'intercale la garniture.

Michelle & Simon, 2, chemin du Biton,
40800 Aire-sur-l'Adour,
tél. 05 58 75 81 17 ou 06 19 12 88 89.
<http://patisserie-bio-landes.fr>

DU 25 AU 27 NOVEMBRE**LES GASTRONOMADES (16)**

C'est le rendez-vous gastronomique de l'automne en Charente. Les Gastronomades retracent le parcours des produits du terroir, du champ à l'assiette, en passant par les cuisines des chefs. L'art culinaire y prend toute sa dimension avec la participation d'artisans des métiers de bouche, de producteurs et de journalistes.

Centre-ville, 16000 Angoulême.
Entrée gratuite. www.gastronomades.fr



Le poisson

en recettes de saison

Réunies au sein de l'association Uhaina, les femmes, filles, mères et veuves de marins du quartier maritime de Bayonne viennent de rééditer leur savoureux recueil de recettes familiales. Objectif : informer les consommateurs sur la saisonnalité des espèces pêchées localement, et réhabiliter certains poissons oubliés

TEXTE : GUILLAUME DUFAU - PHOTOS : MARIE-DOMINIQUE LARZABAL/UHAINA



Éditée une première fois en 2011, La Cuisine d'Uhaina est de nouveau à la vente cette année. Parmi les 24 recettes que le livre propose, celle du rouget.

Le silence feutré des transactions informatisées, dans l'amphithéâtre moderne du quai Pascal-Elissalt, a sonné le glas de la poésie, un tintinet hystérique, de la criée et des enchères musclées qui se disputaient, il y a vingt ans, à la voix. Il n'empêche que le contraste entre l'agitation qui règne de l'aube à midi autour de la halle à marée du port de Saint-Jean-de-Luz-Ciboure et le calme indolent du reste de la journée demeure saisissant. En pénétrant dans l'atrium de l'imposant vaisseau de béton de la criée, on peine à imaginer que ce bâtiment, plongé dans le monde du silence, résonnait quelques heures auparavant du bourdonnement incessant de cette ruche économique consacrée au négoce quotidien de tonnes de poisson frais. En s'engageant dans l'escalier qui mène aux bureaux du premier étage, l'écho discret d'un quatuor de voix féminines, en provenance du local de l'association Uhaina, parachève cette sensation de calme après la tempête.

« Nous tenons une permanence tous les jeudis après-midi, qui se veut un lieu d'échange et de dialogue pour les familles de marins », explique Anne-Marie Esteban, présidente d'Uhaina (1) depuis sa création, en 1997, et qui passera la main cette année. « La vocation première de l'association reste de sortir les femmes et les veuves de pêcheurs de l'isolement, de les former et de les informer... Mais nous sommes également très attachées à la culture et au patrimoine gastronomique du port. D'où l'idée de publier un livre de recettes traditionnelles de poisson pour réconcilier le grand public avec les produits de la pêche locale. Et notamment avec certaines espèces peu ou pas consommées. »

CUISINER LA « GODAILLE »

Subventionnée par le Fonds européen pour la pêche (2) et tirée à 5 000 exemplaires en 2011, la première édition de La Cuisine d'Uhaina a longtemps été distribuée gratuitement aux professionnels de la pêche pratiquant la vente directe sur les ports de Saint-Jean-de-Luz, Ciboure et Capbreton, ainsi qu'aux coopératives et aux Amap, qui l'offraient à leurs clients. Épuisé, ce recueil indispensable de 24 recettes familiales, transmises de génération en génération, a fait l'objet cette année d'un nouveau tirage destiné à la vente. « Valoriser les circuits courts est au cœur de notre démarche, mais cette réédition, vendue au prix de 3 euros, devrait toucher un public plus large dans des points de distribution plus variés : librairies, poissonneries, offices de tourisme... » poursuit Anne-Marie Esteban.

ries, poissonneries, offices de tourisme... » poursuit Anne-Marie Esteban.

« La vocation première de l'association reste de **sortir les femmes et les veuves de pêcheurs de l'isolement.** »

Femmes, filles ou mères de marins – parfois les trois à la fois –, les cuisinières d'Uhaina ont toujours consommé ce que l'on appelle la « godaille »,





Irène Menat et Rosette Nérrou, les deux dernières filetières du port, sont également membres d'Uhaina. L'association compte nombre de cuisinières, héritières de recettes toutes aussi savoureuses que familiales.



ces « rebuts » de la pêche offerts par le patron, constitués d'espèces considérées comme moins nobles que les poissons stars de la criée. « Dans les familles de pêcheurs, il fallait d'une part savoir varier les recettes pour accommoder les classiques – le thon, l'anchois, le merlu ou la sardine – sous peine de se lasser, et d'autre part apprendre à préparer et à apprécier les textures et les saveurs différentes du maquereau, du chinchard, du tacaoud ou de la baudroie... » expliquent en chœur Irène Menat et Rosette Nérrou, les deux dernières filetières du port, également membres d'Uhaina.

« Certaines espèces, délaissées sur les étals parce que méconnues, gagnent pourtant à être connues », insiste Rosette. « Par exemple la bonite, un poisson plus fin, moins fort en goût et moins cher que le thon. Ou encore la vive, qui souffre d'une mauvaise réputation, mais remplace très avantageusement la sole dans une préparation meunière. Notre petit livret de recettes simples et bon marché se veut éducatif, et ambitionne de redonner aux familles l'envie de cuisiner sans a priori tous les poissons pêchés dans nos eaux. »

RESPECTER LES SAISONS DE PÊCHE

Une vingtaine d'espèces, représentatives de la variété des produits qui transitent par la criée basque, sont à l'honneur dans ce fascicule à spirale de 28 pages au format de poche, très pratique pour cuisiner. Vive aux deux poivrons et au jambon de Bayonne, chipirons au chorizo, merlu koskera, maigre en salsa verde, ttoro, sardines en escabèche, baudroie à la crème de piquillos... chaque cordon-bleu de l'association a proposé une idée de plat simple à réaliser. Aucune recette n'est signée, afin d'inscrire les savoir-faire de la communauté dans le patrimoine culinaire du port.

« Chaque femme de marin a ses petits secrets, mais en cas de débat sur de subtiles variations

d'une recette emblématique – la salsa verde, le ttoro, le merlu koskera – nous avons publié la version la plus classique », précise Marie-Louise Massé, une des nombreuses adhérentes à avoir mouillé le tablier pour ce projet. Toutes les recettes, ou presque, proposent des variantes, pour inciter le lecteur à respecter la saisonnalité des prises. En début d'ouvrage, un tableau indique ainsi la saison à laquelle chaque poisson doit être consommé, en vertu des principes de la pêche durable. On y apprend notamment que l'anchois se déguste de préférence entre mai et juillet, que le thon blanc (en avance cette année, tout comme la bonite) prend le relais jusqu'en octobre-novembre, qui ouvre également la période idéale pour

consommer seiches et chipirons, maigres, dorades et rougets barbets. Un sésame précieux pour optimiser son budget, et surprendre les palais les plus formatés avec des saveurs nouvelles venues de l'océan.

(1), Uhaina (la vague, en euskara) regroupe une soixantaine de familles de marins du quartier maritime de Bayonne, qui s'étend du port d'Hendaye à celui de Capbreton. asso.uhaina@wanadoo.fr <http://www.port-saintjeandeluz-ciboure.com>

(2) L'axe 4 du Fonds européen pour la pêche qui vise à soutenir le développement durable des territoires fortement dépendants de la pêche.



Une vingtaine d'espèces, représentatives de la variété des produits qui transitent par la criée basque, sont à l'honneur dans ce fascicule



MARMITAKO DE BONITE

4
pers.

Prépa.
15 mn

Cuisson
15 mn

Ingrédients

1 kg de filets de bonite • 3 gousses d'ail, 1 oignon
• 1 poivron vert, 1 poivron rouge • 4 belles pommes de terre • 1 boîte de 200 g de petits pois (facultatif)
• 1/2 c. à café de piment d'Espelette en poudre
• 125 cl de vin blanc (facultatif) • 250 cl de fumet de poisson • Huile d'olive • persil • sel

Préparation

- Coupez les filets de bonite en dés et salez.
- Faites fondre dans l'huile d'olive l'oignon finement haché et les poivrons coupés en petits dés, à feu très doux, sans laisser dorer.
- Ajoutez les pommes de terre coupées ainsi que l'ail haché. Laissez revenir un instant avant de saupoudrer de piment d'Espelette, puis versez le fumet et le vin blanc.

- Lorsque les pommes de terre sont presque cuites, incorporez la bonite.

- Ajoutez les petits pois et le persil haché. Laissez mijoter « pil pil » (à feux doux) 5 à 10 minutes. Couvrez quelques minutes avant de servir.

Cette recette peut également être réalisée avec du thon ou du maquereau.

CARNET D'ADRESSES

Pages 4 à 6

Pierre Gagnaire, en goûts multiples

La Grande Maison

10, rue Labottière, à Bordeaux. Tél. 05 35 38 16 16.

info@lgmbordeaux.com.

Prix des menus : 65 € le midi, 135 € le soir.

Pages 8 à 19

Qu'est ce qu'un plat populaire ?

Michel Guérard

Les Prés d'Eugénie, 334, rue René-Vielle,
40320 Eugénie-les-Bains, tél. 05 58 05 06 07.

www.michelguerard.com

Jean-Pierre Xiradakis

La Tupina, 6, rue Porte-de-la-Monnaie, 33800 Bordeaux,
tél. 05 56 91 56 37. www.latupina.com

David Ducassou

Cap e Tot, 10, Pentas du Château, 64370 Morlanne,
tél. 05 59 81 62 68.

Cédric Béchade

L'Auberge Basque, vieille route de Saint-Pée,
64310 Saint-Pée-sur-Nivelle, tél. 05 59 51 70 00.
www.aubergebasque.com

Pages 26-27

Palombe d'un doute, c'est la saison

Pascal Arcé

Hôtel-restaurant Arcé, route du col d'Ispéguy,
64430 Saint-Étienne-de-Baigorry,
tél. 05 59 37 40 14.

PHOTO BERTRAND LAPEQUE



Eric Ospital.

Pages 40 à 47

Le bon groin et l'ivraie

Éric Ospital

Établissements Louis Ospital, quartier Hasquette,
64240 Hasparren, tél. 05 59 29 64 41.
www.louis-ospital.com

Chez Mattin

63, rue Évariste-Baignol, 64500 Ciboure,
tél. 05 59 47 19 52. www.chezmattin.fr

Page 48

Les confidences de Nicolas Lascombes

Le 7

Restaurant de la Cité du vin, 134-150, quai de Bacalan,
33300 Bordeaux, tél. 05 64 31 05 40.
www.le7restaurant.com

Pages 52 à 59

Younesse Bouakkaoui à la lettre

La Réserve

Pavillon du Château Raba, 35, rue Rémi-Belleau,
33400 Talence, tél. 05 57 26 58 28.

hotel-bordeaux-raba.com

Pages 60 à 67

La philosophie du chercheur de cèpes

Christophe Girardot

La Guérinière, 18, cours de Verdun, 33470 Gujan-
Mestras, tél. 05 56 66 08 78. www.lagueneriere.com

Thierry Renou

Le Patio, 10, boulevard de la Plage, 33120 Arcachon,
tél. 05 56 83 02 72. www.lepatio-thierryrenou.com/

Maxime Lebrun

Le Grand Bleu, 43, avenue de la Gare, 24200 Sarlat-
la-Canéda, tél. 05 53 31 08 48. www.legrandbleu.eu

Pages 78 à 82

Beychevelle cultive l'art du temps qui passe

Château Beychevelle

33250 Saint-Julien-Beychevelle,
tél. 05 56 73 20 70.



PHOTO QUENTIN SALINIER



Palombe rôtie, de Pascal Arcé.

Yannick Delpéch

L'Amphitryon, 28, chemin de Gramont, 31770 Colomiers,
tél. 05 61 15 55 55. www.lamphitryon.com/

Thierry Toujas

Rue des Pins, 31700 Beauzelle, tél. 09 61 46 89 70.

PHOTO DR



Les Echasses, un hôtel de luxe au cœur des Landes.

Pages 88 à 93
Douceurs intemporelles

Chocolaterie Duceau
18, place de l'Hôtel-de-Ville, 16000 Angoulême.
Tél. 05 45 95 06 42. Ouvert le lundi, de 14 h 30 à 19 h.

Du mardi au vendredi, de 9 h à 19 h sans interruption.
Samedi, de 9 h à 13 h et de 14 h à 19 h.

Garden Cupcakes
15, rue Sainte-Marie, à Angoulême. Tél. 05 79 69 93 07.
Ouvert du mercredi au samedi, de 12 h 30 à 18 h 30.

Parfums sucrés
9, rue des Postes, 16000 Angoulême.
Tél. 05 45 38 31 67.

Les Délices du palais
Rue Camille-Pelletan, 16600 Ruelle-sur-Touvre.

Magasins Letuffe à Cognac
84, rue Aristide-Briand. Tél. 05 45 82 72 22. Ouvert du mardi au samedi, de 9 h 15 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h 30 ; ouvert tout le week-end en période de fêtes.

Magasins Letuffe à Angoulême
10, place Francis-Louvel. Tél. 05 45 95 00 54. Ouvert du lundi au vendredi, de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h ; le samedi, de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h 30 ; ouvert tout le week-end en période de fêtes.

Biscuiterie Lolmède
3, rue des Arceaux, 16000 Angoulême.
Tél. 05 45 95 05 09. Macarons : 3,60 € les 100 g.

Pâtisserie Yves Chomard
73 bis, rue René-Goscinny, à Angoulême.
Tél. 05 45 95 00 41.

Pages 98 à 103
Les Echasses, une autre idée du luxe
Les Echasses
701, route des Bruyères, 40230 Saubion,
tél. 06 51 96 55 54, www.lesechasses.fr



Entre chefs et Périgord

PARCOURS GOURMAND EN PÉRIGORD

13 chefs - 35 recettes
Photographies Claude Prigent

19,90€

UN LIVRE DE RECETTES MAGNIFIQUEMENT ILLUSTRÉ !

Disponible en librairie ou chez votre marchand de journaux. **ÉDITIONS SUD OUEST**

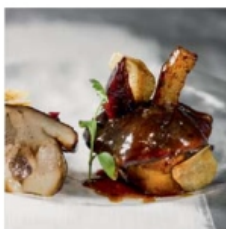
INDEX

DES RECETTES



Entrées

La belle salade de tomates de race, croustous mouillé au vieux vinaigre de barricot	11
Millefeuille de betterave au fromage frais et ciboulette.....	101
Polenta, jambon blanc et soupe de jambon blanc	46
Saumon d'Écosse confit et grillé, mini-poireaux en vinaigrette et vichyssoise de pommes de terre d'Eysines.....	56
Tartelette de canelés à l'houmous betterave-framboise	25
Terrine de cèpes	65
Velouté de courge galeuse d'Eysines.....	34



Plats

Babarrunak de morue	47
Cèpes de Bordeaux, piques de lard de colonnata et jambon bellota rôtis entiers au jus gras de volaille ..	66
Cœur d'entrecôte rôti, piquillos et artichaut fausse tarte.....	57
Croquettes de pieds de cochon, chipirons planchés et leur bouillon aromatisé	45
Filet de canard mariné au soja et saké, gyoza aux girolles et mousseline de potimarron.....	49
Filet de poulet cuit en basse température, légumes et crème de moutarde douce	71
Gâteau de pommes de terre et sardines.....	15
Marmitako de bonite	109
Moelleux aux cèpes, cresson de fontaine, émulsion de châtaignes fumées.....	67
Palombe rôtie.....	27
Poulet truffé au persil	12
Queue de lotte comme un rôti	102
Tagliatelles fraîches, crème de basilic et concassée de tomates.....	72
Tomates farcies aux joues de porc et tartines de jambon Ibaïama	46
Travers de veau cuit au gril, sauce chimichurri.....	70
Ventre de veau	14



Desserts

Abricots rôtis au thym	16
La framboise, la betterave et le sarrasin.....	58
La charlotte aux fraises et son coulis de framboises.....	18
Marbré à la pâte de fruits granny smith, pommes compotées au verjus.....	85
Meringues crémeuses façon Troisgros	103

SUD OUEST
www.sudouest.fr

SUD OUEST
Gourmand
LE MAGAZINE DES SAVEURS D'ICI



~~18€~~ **15€**
4 numéros



- Mandat de
prélèvement
SEPA
S€PA

SUD OUEST **SUD OUEST**
Gourmand
LE MAGAZINE DES CULINAIRES D'AUJOURD'HUI

Canopée Café

Restaurant - **B**odega



Un concept "**ROOF TOP**", unique et ludique

Un Restaurant proposant une **cuisine Bistronomique**

Une **Bodega** extérieure, festive et conviviale

VENDREDI & SAMEDI prise de commande jusqu'à 23 h 30

FACE A MERIGNAC SOLEIL

2^{ème} étage de Cap Kennedy

05.56.51.70.00